

叶兴阳
双语音标有声读物
注音阅
读英语
教育之父
双语音标
阅读创始人
English
注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者： *叶兴阳*

内容来源： *公共领域英文原著*

适用对象： *英语学习者、教师、研究者*

版本日期： *2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 五十种沙拉(fifty Salads) 000001

2. 五十种沙拉(fifty Salads) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

五十种沙拉(Fifty Salads)
第1/2页

['fɪfti] ['sælədz]
FIFTY SALADS
五十 沙拉

五十种沙拉

[baɪ]
BY
经过

经过

['tɒməs] [dʒeɪ] . ['mʌri] ,
THOMAS J . MURREY ,
托马斯 J . 默里 ,

托马斯·J·默里

['ɔːθə(r)] [ɒv; əv] " ['fɪfti] [suːps] , "
Author of " Fifty Soups , "
作者 的 " 五十 汤 , "

《五十种汤》的作者

" ['væljuəb(ə)l] ['kʊkɪŋ] ['resəpɪz] , " [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
" Valuable Cooking Recipes , " Etc .
" 有价值的 烹饪 食谱 , " ETC .

"珍贵的烹饪食谱"等等。

['fɔːməli] [prə'feʃən(ə)l] ['keɪtərə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˌkɒntɪ'nent(ə)l]
Formerly professional Caterer of the Continental
以前 专业的 餐饮服务商 的 这 大陆

曾任大陆地区专业餐饮承办人

[həʊ'tel] , [ˌfɪlə'delfiə] , [ænd; ənd] ['æstə(r)] [haʊs] ,
Hotel , Philadelphia , and Astor House ,
酒店 , 费城 , 和 阿斯托 房子 ,

费城酒店和阿斯特府

[njuː] [jɔːk] .
New York .
新的 约克 .

纽约。

[njuː] [jɔːk]
NEW YORK
新的 约克

纽约

[waɪt] , [stəʊks] , & ['ælən]
WHITE , STOKES , & ALLEN
白色的 , 斯托克斯 , & 艾伦

怀特、斯托克斯和艾伦

['pʌblɪʃəz]
PUBLISHERS
出版商

出版商

['kɒpiraɪt] , - ,
Copyright , 1885 ,
版权 , - ,

版权所有，1885年

[baɪ] [waɪt] , [stəʊks] , & ['ælən] . [[θri:]]
By WHITE , STOKES , & ALLEN . [3]
经过 白色的 , 斯托克斯 , & 艾伦 . [3]

作者：WHITE、STOKES 和 ALLEN。[3]

['kɒntents] .
CONTENTS .
内容 .

内容。

[rɪ'mɑːrks] [ɒn]['sælədz] , ['sɛvən]
Remarks on Salads , 7
评论 在 沙拉 , 7

关于沙拉的评论，7

['bɒrɪdʒ] [fɔː(r); fə(r)]['sælədz] , [eit]
Borage for Salads , 8
琉璃苣 为了 沙拉 , 8

琉璃苣沙拉，8

[pleɪn]['sæləd] ['dresɪŋ] , [naɪn]
Plain Salad Dressing , 9
清楚的 沙拉 敷料 , 9

原味沙拉酱，9

[ˌmeɪə'neɪz] , -
Mayonnaise , 10
蛋黄酱 , -

蛋黄酱，10

['æntʃəvi] ['sæləd] , -
Anchovy Salad , 10
凤尾鱼 沙拉 , -

凤尾鱼沙拉，10

[ə'spærəgəs]['sæləd] , -
Asparagus Salad , 10
芦笋 沙拉 , -

芦笋沙拉，10

[biːnz] , ['liːmə] , ['sæləd][ɒv; əv] , -
Beans , Lima , Salad of , 11
豆子 , 利马 , 沙拉 的 , -

豆类、利马豆、沙拉，11

[biːf] ['sæləd] , -
Beef Salad , 11
牛肉 沙拉 , -

牛肉沙拉，11

[biːt] [liːvz] ['sæləd] , -
Beet Leaves Salad , 12
甜菜 树叶 沙拉 , -

甜菜叶沙拉，12

['bləʊtə(r)] , ['jɑːməθ] , ['sæləd][ɒv; əv] , -
Bloater , Yarmouth , Salad of , 12
胀气者 , 雅茅斯 , 沙拉 的 , -

布洛特，雅茅斯，沙拉，12

['brekfəst] ['sæləd] , -
Breakfast Salad , 12
早餐 沙拉 , -

早餐沙拉，12

['brʌs(ə)lz] - [spraʊts] ['sæləd] , -
Brussels - Sprouts Salad , 13
布鲁塞尔 - 芽苗菜 沙拉 , -

抱子甘蓝沙拉，13

['kærət] ['sæləd] , -
Carrot Salad , 13
胡萝卜 沙拉 , -

胡萝卜沙拉，13

['kɒliflaʊə(r)] ['sæləd] , -
Cauliflower Salad , 13
菜花 沙拉 , -

花椰菜沙拉，13

[sə'leriæk]['sæləd] , -
Celeriac Salad , 14
芹菜根 沙拉 , -

芹菜根沙拉，14

['seləri] ['sæləd] , -
Celery Salad , 14
芹菜 沙拉 , -

芹菜沙拉，14

['tʃeri] ['sæləd] , -
Cherry Salad , 15
樱桃 沙拉 , -

樱桃沙拉，15

['tʃɪkəri] ['sæləd] , -
Chicory Salad , 15
菊苣 沙拉 , -

菊苣沙拉，15

['tʃɪkɪn] ['sæləd] , -
Chicken Salad , 15
鸡 沙拉 , -

鸡肉沙拉，15

['kɒdfɪʃ] ([sɔːlt]) ['sæləd] , - [[fɔːr]]
Codfish (Salt) Salad , 17 [4]
鳕鱼 (盐) 沙拉 , - [4]

鳕鱼（盐）沙拉，17[4]

[kɔːn] ['sæləd] , [ɔː(r)] ['fetikəs] , -
Corn Salad , or Fetticus , 17
玉米 沙拉 , 或者 费蒂克斯 , -

玉米沙拉，或称费蒂库斯，17

[kræb]['sæləd] , -
Crab Salad , 17
螃蟹 沙拉 , -

蟹肉沙拉，17

[kreɪ] - [fɪʃ] ['sæləd] , -
Cray - fish Salad , 18
克雷 - 鱼 沙拉 , -

小龙虾沙拉，18

[kres] ['sæləd] , -
Cress Salad , 18
豆瓣菜 沙拉 , -

西洋菜沙拉，18

['kjuːkʌmbə(r)]['sæləd] , -
Cucumber Salad , 19
黄瓜 沙拉 , -

黄瓜沙拉，19

['kʌrənt] ['sæləd] , -
Currant Salad , 19
黑醋栗 沙拉 , -

醋栗沙拉，19

['dændɪlaɪən]['sæləd] , -
Dandelion Salad , 19
蒲公英 沙拉 , -

蒲公英沙拉，19

[dju'maː]['sæləd] , -
Dumas Salad , 20
大仲马 沙拉 , -

杜马斯沙拉，20

[iːlz] , [ˌmeɪə'neɪz] [ɒv; əv] , -
Eels , Mayonnaise of , 20
鳗鱼 , 蛋黄酱 的 , -

鳗鱼，蛋黄酱，20

[eg] ['sæləd] , -
Egg Salad , 21
蛋 沙拉 , -

鸡蛋沙拉，21

['endaɪv; 'endɪv]['sæləd] , -
Endive Salad , 21
苣荬菜 沙拉 , -

菊苣沙拉，21

['eskərəʊl]['sæləd] , -
Escarole Salad , 21
菊苣 沙拉 , -

菊苣沙拉，21

[frɒg]['sæləd] , -
Frog Salad , 22
青蛙 沙拉 , -

青蛙沙拉，22

[hɜːbs] [fɔː(r); fə(r)]['sælədz] , -
Herbs for Salads , 22
草药 为了 沙拉 , -

沙拉香草，22

['herɪŋ] ['sæləd] , -
Herring Salad , 23
鲱鱼 沙拉 , -

鲱鱼沙拉，23

[hɒp]['sæləd] , -
Hop Salad , 23
跳 沙拉 , -

啤酒花沙拉，23

[ɪ'tæliən]['sæləd] ,   -
Italian Salad , 24
意大利语 沙拉 , -

意大利沙拉，24

[læm] ['sæləd] ,   -
Lamb Salad , 24
羊肉 沙拉 , -

羊肉沙拉，24

['letɪs] ['sæləd] ,   -
Lettuce Salad , 25
萵苣 沙拉 , -

生菜沙拉，25

['lɒbstə(r)]['sæləd] ,   -
Lobster Salad , 25
龙虾 沙拉 , -

龙虾沙拉，25

['melən]['sæləd] ,   -
Melon Salad , 26
瓜 沙拉 , -

甜瓜沙拉，26

[mɪnt]['sæləd] ,   -
Mint Salad , 26
薄荷 沙拉 , -

薄荷沙拉，26

['ɒrɪndʒ] ['sælədz] ,   -
Orange Salads , 26
橙子 沙拉 , -

橙子沙拉，26

['ɔɪstə(r)]['sæləd] ,   -
Oyster Salad , 27
牡蛎 沙拉 , -

牡蛎沙拉，27

['pɪdʒɪn] ['sæləd] ,   -
Pigeon Salad , 27
鸽子 沙拉 , -

鸽子沙拉，27

['paɪnæp(ə)l]['sæləd] ,   -   [[faɪv]]
Pineapple Salad , 27 [5]
菠萝 沙拉 , - [5]

菠萝沙拉，27[5]

[pə'teɪtəʊ]['sæləd] ,   -
Potato Salad , 28
土豆 沙拉 , -

土豆沙拉，28

[prɔːn] ['sæləd] ,   -
Prawn Salad , 28
虾 沙拉 , -

鲜虾沙拉，28

['ræbɪt] ['sæləd] ,   -
Rabbit Salad , 29
兔子 沙拉 , -

兔肉沙拉，29

['sæmən] ['sælədz] ， -
Salmon Salads , 29
三文鱼 沙拉 ， -

三文鱼沙拉，29

[ˌsɑː'diːn] ['sæləd] ， -
Sardine Salad , 30
沙丁鱼 沙拉 ， -

沙丁鱼沙拉，30

['skɒləp] ['sæləd] ， -
Scollop Salad , 30
扇贝 沙拉 ， -

扇贝沙拉，30

[tə'mɑːtəʊ]['sæləd] ， -
Tomato Salad , 31
番茄 沙拉 ， -

番茄沙拉，31

[iː] . [siː] . - [es]['sæləd] ['dresɪŋ] ， -
E . C . ' s Salad Dressing , 31
E . C . - s 沙拉 敷料 ， -

EC沙拉酱，31

[es] . [ef] . - [es] [ʃrɪmp] ['sæləd] ， - [['sɛvən]]
S . F . ' s Shrimp Salad , 32 [7]
S . F . - s 虾 沙拉 ， - [7]

旧金山虾沙拉，32[7]

[rɪ'mɑːrks] [ɒn] ['sælədz] .
REMARKS ON SALADS .
评论 在 沙拉 .

关于沙拉的评论。

[ɒv; əv][ðə; ði] ['meni] [və'raɪətiz] [ɒv; əv] [fuːd] ['deɪli] [kən'sjuːmd] ， [nʌn] [ɑː(r); ə(r)][mɔː(r)][ɪm'pɔːt(ə)nt]
Of the many varieties of food daily consumed , none are more important
的 这 许多 品种 的 食物 日常的 消耗 ，没有任何 是 更多的 重要的
[ðæn; ðən][ə; eɪ]['sæləd] ， ['raɪtli] [kəm'paʊndɪd] .
than a salad , rightly compounded .
比 一个 沙拉 ， 没错 复合 .

在人们日常食用的众多食物中，没有比搭配得当的沙拉更重要的了。

[ænd; ənd][ðeə(r)][ɪz] ['nʌθɪŋ] [mɔː(r)][ɪg'zæspəreɪtɪŋ; ɪg'zɑːspəreɪtɪŋ][ðæn; ðən][æn; ən][ɪn'fɪəriə(r)][wʌn] .
And there is nothing more exasperating than an inferior one .
和 那里 是 没有什么 更多的 可气 比 一个 下 一 .

没有什么比劣质产品更令人恼火的了。

[ðə; ði]['sæləd][ɪz][ðə; ði] [prɪns] [ɒv; əv][ðə; ði]['menjuː] ，
The salad is the Prince of the Menu ,
这 沙拉 是 这 王子 的 这 菜单 ，

沙拉是菜单上的王者，

[ænd; ənd] [ɔːl'ðəʊ] [ə; eɪ]['dɪnə(r)][biː; bi] ['pɜːfɪkt] [ɪn] ['evri] ['ʌðə(r)]['diːteɪl] [ɪk'sept] [ðə; ði]['sæləd] ，
and although a dinner be perfect in every other detail except the salad ,
和 虽然 一个 晚餐 是 完美的 在 每一个 其他 细节 除了 这 沙拉 ，

虽然晚餐除了沙拉以外其他细节都完美无瑕，

[ðə; ði][ə'feə(r)] [wɪl] [biː; bi]['vəʊtɪd][ə; eɪ]['feɪljə(r)] [ɪf] [ðæt] [biː; bi][pɔː(r); pʊə(r)] .
the affair will be voted a failure if that be poor .
这 事务 将要 是 投票 一个 失败 如果 那 是 贫穷的 .

如果效果不佳，这件事将被判定为失败。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ðeəfɔː(r)] ['nesəsəri] [fɔː(r); fə(r)] [ðəʊz] ['kɒntempleitɪŋ] ['dɪnə(r)] - ['gɪvɪŋ] ,
It is therefore necessary for those contemplating dinner - giving ,
它 是 所以 必要的 为了 那些 沉思 晚餐 - 给予 ,

因此，对于那些正在考虑准备晚餐的人来说，这是必要的。

[tuː; tə] ['pɜːsənəli] [ˌəʊvə'lʊk] [ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði]['sæləd] [ɪf] [ðeɪ] [wɪʃ] ['feɪvərəb(ə)l] ['krɪtɪsɪzəm] .
to personally overlook the preparation of the salad if they wish favorable criticism .
到 亲自 俯瞰 这 准备 的 这 沙拉 如果 他们 希望 有利 批评 .

如果他们希望得到好评，就必须亲自监督沙拉的制作。

[tuː; tə] [bɪ'kʌm] [ə; eɪ] ['pɜːfɪkt] ['sæləd] - ['meɪkə(r)] , [duː; də] [nɒt] [ə'tempt] [tuː] [mʌtʃ] [æt; ət] [fɜːst] ;
To become a perfect salad - maker , do not attempt too much at first ;
到 变得 一个 完美的 沙拉 - 制造商 , 做 不是 试图 也 很多 在 第一的 ;

要想成为一名完美的沙拉制作者，一开始不要尝试太多；

['præktɪs] [ɒn] [pleɪn] ['sælədz] [ænd; ənd] [pleɪn] ['dresɪŋz] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [traɪ] [ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n] ['sælədz] , ['fænsi] ['dresɪŋz] ,
practise on plain salads and plain dressings before you try combination salads , fancy dressings ,
实践 在 清楚的 沙拉 和 清楚的 敷料 前 你 尝试 组合 沙拉 , 想要 敷料 ,

在尝试混合沙拉和花式沙拉酱之前，先用简单的沙拉和简单的沙拉酱练习一下。

[ænd; ənd] [ɪ'læbərət] [gɑːrnɪʃɪŋz] , [ænd; ənd] [juː; jʊ] [wɪl] [suːn] [bɪ'kʌm] [prə'fɪʃ(ə)nt] [ɪn] [ðə; ði] [ɑːt] .
and elaborate garnishings , and you will soon become proficient in the art .
和 精心制作的 装饰物 , 和 你 将要 很快 变得 精通 在 这 艺术 .

加上精美的装饰，你很快就会精通这门艺术。

[duː; də] [nɒt] [prɪ'peə(r)] [pleɪn] ['sælədz] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['məʊmənt] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['wɒntɪd] [æt; ət] ['teɪb(ə)l] .
Do not prepare plain salads until the moment they are wanted at table .
做 不是 准备 清楚的 沙拉 直到 这 片刻 他们 是 通缉 在 桌子 .

不要提前准备清沙拉，等到餐桌上需要的时候再做。

[ʃʊd; ʃəd] [ðeɪ] [biː; bi] [mɪkst] [lɒŋ] [bɪ'fɔː(r)] [[eit]]
Should they be mixed long before [8]
应该 他们 是 混合 长的 前 [8]

它们应该在很久以前就混合在一起[8]

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] , [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [ðə; ði] ['letɪs] ['flæbi] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['dresɪŋ] ['wɔːtəri] [ænd; ənd] [ɪn'sɪpɪd] .
they are served , you will find the lettuce flabby and the dressing watery and insipid .
他们 是 服务 , 你 将要 寻找 这 莴苣 松弛 和 这 敷料 水状的 和 平淡 .

端上来之后，你会发现生菜蔫软了，酱汁稀薄无味。

[ðə; ði] [ɪm'pɔːt(ə)ns] [ɒv; əv] ['juːzɪŋ] [nʌn] [bʌt; bət] [ðə; ði] ['pjʊərɪst] ['kɒndɪmənts] [mʌst; məst] [nɒt] [biː; bi] [ˌəʊvə'lʊkt] ,
The importance of using none but the purest condiments must not be overlooked ,
这 重要性 的 使用 没有任何 但 这 最纯净的 调味品 必须 不是 是 被忽视的 ,

务必重视只使用最纯正的调味品。

[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['pɜːfɪkt] ['sæləd] ['kænɒt] [biː; bi] [meɪd] [wɪð] [ɪn'fɪəriə(r)] [ɪn'griːdiənts] .
for a perfect salad cannot be made with inferior ingredients .
为了 一个 完美的 沙拉 不能 是 制成 和 下 原料 .

一份完美的沙拉绝不能用劣质食材制作。

['gɑːnɪʃɪŋ] [ɔː(r)] ['dekəreɪtɪŋ] ['sælədz]['prez(ə)nts][æn; ən] [ˌɒpə'tjuːnəti] [fɔː(r); fə(r)] [dɪ'spleɪɪŋ] [ɑː'tɪstɪk]
Garnishing or decorating salads presents an opportunity for displaying artistic
装饰 或者 装饰 沙拉 礼物 一个 机会 为了 显示 艺术
[teɪst] [ænd; ənd]['dʒʌdʒmənt] .
taste and judgment .
品尝 和 判断 .

为沙拉增添装饰或点缀，是展现艺术品味和判断力的机会。

[ðə; ði][məʊst] [dɪ'lɪʃəsli] ['blendɪd] ['sæləd] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] [ə'priːʃieɪtɪd] [ən'les] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ə'træktɪv] [ɪn]
The most deliciously blended salad will not be appreciated unless it is attractive in
这 最多 美味 混合 沙拉 将要 不是 是 感谢 除非 它 是 吸引人的 在
[ə'pɪərəns] .
appearance .
外貌 .

即使沙拉的食材搭配再美味，如果外观不吸引人，也不会有人欣赏。

[nəʊ][ɪg'zækt] [ruːl] [kæn; kən][biː; bi][leɪd] [daʊn] [fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃɪŋ] ;
No exact rule can be laid down for garnishing ;
不 精确的 规则 能 是 铺设 向下 为了 装饰 ;

装饰方面没有确切的规则；

[mʌtʃ] [dɪ'pendz] [ɒn][ðə; ði]['dʒʌdʒmənt][ænd; ənd] [gʊd] [teɪst] [ɒv; əv][ðə; ði]['sæləd]['meɪkə(r)] .
much depends on the judgment and good taste of the salad maker .
很多 取决于 在 这 判断 和 好的 品尝 的 这 沙拉 制造商 .

很大程度上取决于沙拉制作者的判断力和品味。

[ə'rɪdʒən(ə)l][aɪ'diəz][ɑː(r); ə(r)] [kə'mendəbl] .
Original ideas are commendable .
原来的 想法 是 值得称赞 .

原创的想法值得称赞。

[waɪld] ['flaʊəz] ['niːtli] [ə'reɪndʒd] [wɪð] [ɔːl'tɜːnət] [tʌfts] [ɒv; əv] [griːn] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['prɪti] ['djʊərɪŋ]
Wild flowers neatly arranged with alternate tufts of green are very pretty during
荒野 花朵 整齐地 安排 和 备用 簇绒 的 绿色的 是 非常 漂亮的 期间
[wɔːm] ['weðə(r)] .
warm weather .
温暖的 天气 .

温暖的天气里，野花整齐地排列着，与绿叶交错，非常漂亮。

['djʊərɪŋ][kəʊld] ['weðə(r)] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['prɪti] [dɪ'zaɪnz] [kʌt] [frɒm; frəm] [biːts] , ['tɜːnɪps] , ['rædɪʃɪz] ,
During cold weather garnish with pretty designs cut from beets , turnips , radishes ,
期间 寒冷的 天气 装饰 和 漂亮的 设计 切 从 甜菜 , 萝卜 , 萝卜 ,
['seləri] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
celery , etc .
芹菜 , ETC .

天气寒冷时，可以用甜菜根、芜菁、萝卜、芹菜等蔬菜切出漂亮的图案来装饰。

['bɒrɪdʒ] [fɔː(r); fə(r)]['sælədz] . — [ðɪs] [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] [ɪn'griːdiənt] [ɪn] ['nɪəli] [ɔːl]['vedʒtəb(ə)l]['sælədz] .
Borage for Salads . — This is an excellent ingredient in nearly all vegetable salads .
琉璃苣 为了 沙拉 . — 这 是 一个 出色的 成分 在 几乎 全部 蔬菜 沙拉 .

琉璃苣可用于沙拉——这几乎是所有蔬菜沙拉的绝佳配料。

['kʌvə(r)][ə; eɪ] [ʃæm'peɪn] - ['bɒt(ə)l] [wɪð] [rɔː] ['kɒtn] [ɔː(r)] ['hevi] , [kɔːs] ['flænl] ; ['fɑːs(ə)n][ˌaɪ 'tiː]
Cover a champagne - bottle with raw cotton or heavy , coarse flannel ; fasten it
覆盖 一个 香槟酒 - 瓶子 和 生的 棉布 或者 重的 , 粗 绒布 ; 系 它
[wɪð] [θred] ;
with thread ;
和 线 ;

用原棉布或厚重的粗法兰绒布包裹香槟酒瓶；用线缝好；

[set][ðə; ði]['bɒt(ə)l][ɪn][ə; eɪ] [suːp] - [pleɪt] , [ænd; ənd][pɔː(r)] [wɔːm] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .
set the bottle in a soup - plate , and pour warm water over it .
放 这 瓶子 在 一个 汤 - 盘子 , 和 倒 温暖的 水 超过 它 .

将瓶子放在汤盘里，然后倒入温水。

[səʊk] [ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv] ['bɒrɪdʒ] [siːdz] [ɪn] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] [[naɪn]]
Soak a handful of borage seeds in warm water for fifteen [9]
浸泡 一个 少数 的 琉璃苣 种子 在 温暖的 水 为了 十五 [9]

将一把琉璃苣种子浸泡在温水中十五[9]

['mɪnɪts] ; [dreɪn] , [ænd; ənd] [wɜːk] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['flænl] [ə'raʊnd] [ðə; ði]['bɒt(ə)l] , [æz; əz]
minutes ; drain , and work them into the flannel around the bottle , as
分钟 ; 流走 , 和 工作 他们 进入 这 绒布 大约 这 瓶子 , 作为
['iːvnli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
evenly as possible .
均匀地 作为 可能的 .

几分钟后；沥干水分，然后尽可能均匀地将它们揉进瓶子周围的法兰绒里。

[pleɪs] [ðə; ði]['bɒt(ə)l][ænd; ənd] [suːp] - [pleɪt] [ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] , [dɑːk] [pleɪs] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [siːdz] [spraʊt] ;
Place the bottle and soup - plate in a warm , dark place until the seeds sprout ;
地方 这 瓶子 和 汤 - 盘子 在 一个 温暖的 , 黑暗的 地方 直到 这 种子 发芽 ;

将瓶子和汤盘放在温暖、黑暗的地方，直到种子发芽；

[ðen] [brɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [lait] .
then bring it to the light .
然后 带来 它 到 这 光 .

然后把它公之于众。

[kiːp] ['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði] [pleɪt] ['kɒnstəntli] .
Keep water in the plate constantly .
保持 水 在 这 盘子 不断地 .

保持盘子里有水。

[wen] [ðə; ði] [ʃuːts] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] , [trɪm] [ðem; ðəm] [ɒf] , [æz; əz] ['wɒntɪd] ,
When the shoots are a few inches long , trim them off , as wanted ,
什么时候 这 芽 是 一个 很少 英寸 长的 , 修剪 他们 离开 , 作为 通缉 ,

当幼苗长到几英寸长时，根据需要修剪掉。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə] ['eni] ['sæləd] [wɪð] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] .
and add them to any salad with a plain dressing .
和 添加 他们 到 任何 沙拉 和 一个 清楚的 敷料 .

可以把它们加入任何搭配清淡沙拉酱的沙拉中。

[pleɪn]['sæləd] ['dresɪŋ] [ɪz][əd'mɪsəb(ə)l] [wɪð] ['nɪəli] [ɔːl]['sælədz] .
Plain Salad Dressing is admissible with nearly all salads .
清楚的 沙拉 敷料 是 可采纳 和 几乎 全部 沙拉 .

几乎所有沙拉都可以搭配原味沙拉酱。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kəm'pəʊzd] [ɒv; əv] [ɔɪl] , ['vɪnɪgə(r)] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd] ['nʌθɪŋ] [els] .
It is composed of oil , vinegar , pepper , and salt , and nothing else .
它 是 由 的 油 , 醋 , 胡椒 , 和 盐 , 和 没有什么 别的 .

它由油、醋、胡椒和盐组成，除此之外别无其他。

['meni] [huː] [duː; də] [nɒt] [keə(r)] [pə'tɪkjələli] [fɔː(r); fə(r)] [ɔɪl] , [juːz]['iːkwəl] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ænd; ənd]
Many who do not care particularly for oil , use equal quantities of oil and
许多 WHO 做 不是 关心 特别 为了 油 , 使用 平等的 数量 的 油 和
['vɪnɪgə(r)] ,
vinegar ,
醋 ,

许多不太喜欢用油的人，会使用等量的油和醋。

['ʌðə(r)z][wʌn] - [θɜːd] ['vɪnɪgə(r)][tuː; tə] [tuː] - [θɜːdz] [ɔɪl] ; [ðiːz] [prə'pɔːʃ(ə)nz] ['sætɪsfaɪ][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [klɑːs] ,
others one - third vinegar to two - thirds oil ; these proportions satisfy a large class ,
其他的 一 - 第三 醋 到 二 - 三分之一 油 ; 这些 比例 满足 一个 大的 班级 ,

其他配方则采用三分之一醋和三分之二油；这些比例可以满足大部分人的需求。

[bʌt; bət][fɔː(r)] [pɑːts] [ɒv; əv] [ɔɪl] [tuː; tə][wʌn][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][ɑː(r); ə(r)] [ə'baʊt] [ðə; ði] [raɪt] [prə'pɔːʃ(ə)nz] ,
but four parts of oil to one of vinegar are about the right proportions ,
但 四 部分 的 油 到 一 的 醋 是 关于 这 正确的 比例 ,

但油和醋的比例大约是四比一。

[prə'vaɪdɪd][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)][ɪz][ɒv; əv][ðə; ði] [best] .
provided the vinegar is of the best .
假如 这 醋 是 的 这 最好的 .

前提是醋必须是上等的。

[ðə; ði] [pleɪn] ['dresɪŋ] [ɪz] [meɪd] [ɪn] [tuː] [weɪz] ,
The plain dressing is made in two ways ,
这 清楚的 敷料 是 制成 在 二 方式 ,

普通沙拉酱有两种制作方法，

['aɪðə(r)] [mɪkst] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd][ðə; ði]['sæləd] ['ædɪd] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] , [ɔː(r)][æz; əz] [f'ɒləʊz] :
either mixed in a bowl and the salad added to it , or as follows :
任何一个 混合 在 一个 碗 和 这 沙拉 额外 到 它 , 或者 作为 跟随 :

可以先将食材在碗中混合，再加入沙拉，或者按以下方式操作：

[teɪk] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] (['həʊldɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['sæləd]) [wʌn]
Take a tablespoon and put in it (holding it over the salad) one
拿 一个 汤匙 和 放 在 它 (保持 它 超过 这 沙拉) 一
['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
saltspoonful of salt ,
一勺盐 的 盐 ,

取一个汤匙，将一汤匙盐放入汤匙中（汤匙放在沙拉上方），

[wʌn] - [fɔːθ] [ðɪs] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['freʃli] [graʊnd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ɔɪl]
one - fourth this quantity of freshly ground pepper , and a tablespoonful of oil
一 - 第四 这 数量 的 新鲜的 地面 胡椒 , 和 一个 一汤匙 的 油
;
;
;

四分之一量的现磨黑胡椒，以及一汤匙油；

[mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['sæləd] .
mix and add to the salad .
混合 和 添加 到 这 沙拉 .

拌匀后加入沙拉中。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [mɔː(r)] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [ɔɪl] ; [tɒs] [ðə; ði]['sæləd] ['laɪtli] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː]
Add three more tablespoonfuls of oil ; toss the salad lightly for a few
添加 三 更多的 汤匙 的 油 ; 折腾 这 沙拉 轻轻 为了 一个 很少
['sekəndz; sɪ'kɒndz] ;
seconds ;
秒 ;

再加入三汤匙油；轻轻翻拌沙拉几秒钟；

['lɑːstli] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [-]
lastly , add a tablespoonful [10]
最后 , 添加 一个 一汤匙 [-]

最后，加入一汤匙[10]

[ɒv; əv] [ʃɑːp] ['vɪnɪgə(r)] ; [tɒs] [ðə; ði]['sæləd] [ə'gen] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
of sharp vinegar ; toss the salad again , and serve .
的 锋利的 醋 ; 折腾 这 沙拉 再次 , 和 服务 .

加入少许酸醋；再次拌匀沙拉，即可食用。

[ˌmeɪəˈneɪz] . — [wen] [prɪˈpeərɪŋ] [ə; eɪ] [ˌmeɪəˈneɪz] [ɪn] [ˈsʌmə(r)] [kiːp] [ðə; ði] [bəʊl] [æz; əz][kəʊld]
Mayonnaise . — When preparing a mayonnaise in summer keep the bowl as cold
蛋黄酱 . — 什么时候 准备 一个 蛋黄酱 在 夏天 保持 这 碗 作为 寒冷的
[æz; əz][ˈpɒsəb(ə)l] .
as possible .
作为 可能的 .

蛋黄酱——夏天制作蛋黄酱时，要尽可能保持碗的温度。

[biːt] [ʌp] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [rɔː] [egz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [kənˈsɪstənsi] ,
Beat up the yolks of two raw eggs to a smooth consistency ,
打 向上 这 蛋黄 的 二 生的 鸡蛋 到 一个 光滑的 一致性 ,

将两个生鸡蛋的蛋黄搅打至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] [waɪt] [ˈpepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]
add two saltspoonfuls of salt and one of white pepper , and a
添加 二 几勺盐 的 盐 和 一 的 白色的 胡椒 , 和 一个
[ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ɔɪl] .
tablespoonful of oil .
一汤匙 的 油 .

加入两勺盐、一勺白胡椒粉和一汤匙油。

[biːt] [ʌp] [ˈθʌrəli] , [ænd; ənd][baɪ] [dɪˈgriːz] [ˌeɪ diː ˈdiː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ɔɪl] .
Beat up thoroughly , and by degrees add half a pint of oil .
打 向上 彻底 , 和 经过 学位 添加 一半 一个 品脱 的 油 .

充分搅拌，然后逐渐加入半品脱油。

[wen] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] [ˈθɪkən] [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [ˈvɪnɪgə(r)] .
When it begins to thicken add a few drops of vinegar .
什么时候 它 开始 到 加厚 添加 一个 很少 滴 的 醋 .

当它开始变稠时，加入几滴醋。

[ðə; ði][ˈtəʊt(ə)l] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv][ˈvɪnɪgə(r)][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [ɪz] [tuː] ['teibl,spu:nful] ,
The total amount of vinegar to be used is two tablespoonfuls ,
这 全部的 数量 的 醋 到 是 用过的 是 二 汤匙 ,

总共需要使用的醋的量是两汤匙。

[ænd; ənd][ðə; ði][ˈprɒpə(r)] [taɪm] [tuː; tə] [stɒp] [ˈædɪŋ] [ɔɪl] , [ænd; ənd][tuː; tə][ˌeɪ diː ˈdiː][drɒps] [ɒv; əv]
and the proper time to stop adding oil , and to add drops of
和 这 恰当的 时间 到 停止 添加 油 , 和 到 添加 滴 的
[ˈvɪnɪgə(r)] ,
vinegar ,
醋 ,

以及停止加油并滴入几滴醋的合适时机。

[ɪz] [wen] [ðə; ði] [ˈdresɪŋ] [hæz; həz][ə; eɪ] [ˈglɑːsi] [lʊk] [ɪnˈsted] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈvelvɪt] [əˈpɪərəns] .
is when the dressing has a glassy look instead of a velvet appearance .
是 什么时候 这 敷料 有 一个 玻璃状 看 反而 的 一个 天鹅绒 外貌 .

指的是敷料呈现出玻璃般的光泽，而不是天鹅绒般的质感。

[ˈɑːftə(r)][ə; eɪ] [fjuː] [ˈtraɪəlz][ˈɔːlməʊst] [ˈeni] [wʌn][kæn; kən] [meɪk] [ə; eɪ] [ˌmeɪəˈneɪz] , [æz; əz][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈveri]
After a few trials almost any one can make a mayonnaise , as it is very
后 一个 很少 试验 几乎 任何 一 能 制作 一个 蛋黄酱 , 作为 它 是 非常
[ˈsɪmp(ə)l] .
simple .
简单的 .

经过几次尝试，几乎任何人都能做出蛋黄酱，因为它非常简单。

['æntʃəvi] ['sæləd] . — [wɒʃ] , [skɪn] , [ænd; ənd] [bəʊn] [eɪt] ['sɔːltɪd] ['æntʃəviz] ; [səʊk] [ðem; ðəm] [ɪn]
Anchovy Salad . — Wash , skin , and bone eight salted anchovies ; soak them in
凤尾鱼 沙拉 . — 洗 , 皮肤 , 和 骨 八 咸的 凤尾鱼 ; 浸泡 他们 在
['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] ;
water for an hour ;
水 为了 一个 小时 ;

凤尾鱼沙拉——将八条腌凤尾鱼洗净、去皮、去骨，浸泡在水中一小时；

[dreɪn] [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] .
drain and dry them .
流走 和 干燥 他们 .

沥干水分并晾干。

[kʌt] [tuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] .
Cut two hard - boiled eggs into slices .
切 二 难的 - 煮沸 鸡蛋 进入 切片 .

将两个煮熟的鸡蛋切成片。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [liːvz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['letɪs] ['niːtli] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] - [bəʊl] [ænd; ənd]
Arrange the leaves of a head of lettuce neatly in a salad - bowl and
安排 这 树叶 的 一个 头 的 莴苣 整齐地 在 一个 沙拉 - 碗 和
[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['æntʃəviz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [egz] .
add the anchovies and the eggs .
添加 这 凤尾鱼 和 这 鸡蛋 .

将一颗生菜的叶子整齐地摆放在沙拉碗中，然后加入凤尾鱼和鸡蛋。

[prɪ'peə(r)] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [suːp] - [pleɪt] , [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['sæləd] [ænd; ənd] [sɜːv]
Prepare a plain dressing in a soup - plate , pour it over the salad and serve
准备 一个 清楚的 敷料 在 一个 汤 - 盘子 , 倒 它 超过 这 沙拉 和 服务
.
.
.

在汤盘中准备一份简单的沙拉酱，淋在沙拉上即可食用。

[ðə; ði] [fɪʃ] [meɪ] [biː; bi] [mɪnst] , [tʃɒpt] , [ɔː(r)] [kʌt] ['ɪntuː] ['fɪlɪt] .
The fish may be minced , chopped , or cut into fillets .
这 鱼 可能 是 剁碎 , 切碎 , 或者 切 进入 鱼片 .

鱼可以剁碎、切碎或切成鱼片。

[ə'spærəgəs] ['sæləd] . — [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['baɪndɪŋ] [raʊnd] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] [ə'spærəgəs] , [kʌt] [ɒf] [æn; ən]
Asparagus Salad . — Remove the binding round a bunch of asparagus , cut off an
芦笋 沙拉 . — 消除 这 结合 圆形的 一个 束 的 芦笋 , 切 离开 一个
[ɪntʃ] [-]
inch [11]
英寸 [-]

芦笋沙拉——去掉捆扎芦笋的外皮，切掉一英寸[11]

[ɒv; əv] [ðə; ði] [ruːt] [end] [ɒv; əv] [iːtʃ] [stɔːk] , [skreɪp] [ɒf] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [skɪn] , [wɒʃ] [ðem; ðəm] ,
of the root end of each stalk , scrape off the outside skin , wash them ,
的 这 根 结尾 的 每个 茎 , 刮 离开 这 外部 皮肤 , 洗 他们 ,

将每根茎的根部外皮刮掉，洗净。

[taɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] ['bʌntʃɪz] [kən'teɪnɪŋ] [sɪks] [tuː; tə] [eɪt] [iːtʃ] , [ænd; ənd] [bɔɪl] , [ɪf] ['pɒsəb(ə)l] ,
tie them in bunches containing six to eight each , and boil , if possible ,
领带 他们 在 成捆 包含 六 到 八 每个 , 和 煮 , 如果 可能的 ,

将它们捆成每束六到八根，如果可以的话，煮熟。

[wɪð] [ðə; ði] [hedz] ['stændɪŋ] [dʒʌst] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] , [æz; əz] [ðə; ði] ['raɪzɪŋ] [stiːm] [wɪl] [kʊk]
with the heads standing just out of the water , as the rising steam will cook
和 这 头部 常设 只是 出去 的 这 水 ， 作为 这 上升 蒸汽 将要 厨师
[ðem; ðəm] [sə'fɪʃntli] .
them sufficiently .
他们 足够 .

鱼头略微露出水面，上升的蒸汽会将它们煮熟。

[ɪf] ['kʌvəd] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [ðə; ði] [hedz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] [ruːt] [endz] .
If covered with water the heads are cooked before the root ends .
如果 涵盖 和 水 这 头部 是 煮熟 前 这 根 结束 .

如果用水浸泡，菜头会比根部先煮熟。

[wen] ['tendə(r)] , [plʌndʒ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [dreɪn] , [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [saɪd]
When tender , plunge them into cold water , drain , arrange them on a side
什么时候 投标 ， 暴跌 他们 进入 寒冷的 水 ， 流走 ， 安排 他们 在 一个 边
[dɪʃ] ,
dish ,
盘子 ，

煮软后，放入冷水中冲洗，沥干水分，摆放在小碟中。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
pour over them a plain dressing , and serve .
倒 超过 他们 一个 清楚的 敷料 ， 和 服务 .

淋上简单的调味汁，即可食用。

[biːnz] , ['liːmə] , ['sæləd] [ɒv; əv] . — [bɔɪl] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['liːmə] [biːnz] [fɔː(r); fə(r)] ['fɔːti] ['mɪnɪts] [ɪn]
Beans , Lima , Salad of . — Boil one pint of lima beans for forty minutes in
豆子 ， 利马 ， 沙拉 的 . — 熬 一 品脱 的 利马 豆子 为了 四十 分钟 在
['wɔːtə(r)] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ;
water slightly salted ;
水 轻微地 咸的 ；

利马豆沙拉——将一品脱利马豆在略加盐的水中煮四十分钟；

[dreɪn] ; [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] - [bəʊl] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [hɒt] , [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] [kʌt]
drain ; put them in a salad - bowl , and add three hot , boiled potatoes cut
流走 ； 放 他们 在 一个 沙拉 - 碗 ， 和 添加 三 热的 ， 煮沸 土豆 切
['ɪntuː] ['slaɪsɪz] .
into slices .
进入 切片 .

沥干水分；将它们放入沙拉碗中，加入三个切成片的热煮土豆。

[mɪns] [ə; eɪ] [stɔːk] [ɒv; əv] ['seləri] ; ['sprɪŋk(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] .
Mince a stalk of celery ; sprinkle it over the vegetables .
剁碎 一个 茎 的 芹菜 ； 撒 它 超过 这 蔬菜 .

将一根芹菜切碎，撒在蔬菜上。

[prɪ'peə(r)] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] , [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['sæləd] , [ænd; ənd] [set] [ðə; ði] [bəʊl] [ɪn] [ðə; ði]
Prepare a plain dressing , pour it over the salad , and set the bowl in the
准备 一个 清楚的 敷料 ， 倒 它 超过 这 沙拉 ， 和 放 这 碗 在 这
[aɪs] - [bɒks] ;
ice - box ;
冰 - 盒子 ；

准备一份简单的沙拉酱，淋在沙拉上，然后将碗放入冰箱冷藏；

[wen] [kəʊld] , [sɜːv] .
when cold , serve .
什么时候 寒冷的 ， 服务 .

冷却后即可食用。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld] , [bɔɪld] [tʌŋ] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [laɪkt] .
A little cold , boiled tongue may be added if liked .
一个 小的 寒冷的 , 煮沸 舌头 可能 是 额外 如果 喜欢 .

如果喜欢，可以加入少许凉煮过的牛舌。

[biːf] ['sæləd] . — [kʌt] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] , [æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] , [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [bɔɪld] [freʃ] [biːf] .
Beef Salad . — Cut into neat pieces , an inch in length , half a pound of boiled fresh beef .
牛肉 沙拉 . — 切 进入 整洁的 件 , 一个 英寸 在 长度 , 一半 一个 磅 的 煮沸 新鲜的 牛肉 .

牛肉沙拉——将半磅煮熟的新鲜牛肉切成一英寸长的整齐小块。

[teɪk] [tuː] [hedz] [ɒv; əv] [krɪsp] ['letɪs] , [rɪ'dʒekt][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] [liːvz] , [waɪp] [ðə; ði] [smɔːl] [liːvz] ['seprətli] ,
Take two heads of crisp lettuce , reject the outside leaves , wipe the small leaves separately ,
拿 二 头部 的 脆 莴苣 , 拒绝 这 外部 树叶 , 擦拭 这 小的 树叶 分别地 ,

取两颗脆嫩的生菜，去掉外层叶子，将内层嫩叶单独擦拭干净。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['sæləd] - [bəʊl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [biːf] .
place them in a salad - bowl , add the beef .
地方 他们 在 一个 沙拉 - 碗 , 添加 这 牛肉 .

将它们放入沙拉碗中，加入牛肉。

[tʃɒp] [ʌp][ə; eɪ] [swiːt] ['spæniʃ] ['pepə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [tuː; tə][ðə; ði]['sæləd] .
Chop up a sweet Spanish pepper , add a tablespoonful to the salad .
劈 向上 一个 甜的 西班牙语 胡椒 , 添加 一个 一汤匙 到 这 沙拉 .

将一个甜椒切碎，取一汤匙加入沙拉中。

[prɪ'peə(r)] [-]
Prepare [12]
准备 [-]

准备[12]

[ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] , [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['sæləd] ; [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , [mɪks]['dʒentli] .
a plain dressing , pour it over the salad ; just before serving , mix gently .
一个 清楚的 敷料 , 倒 它 超过 这 沙拉 ; 只是 前 服务 , 混合 轻轻地 .

将简单的沙拉酱淋在沙拉上；上桌前轻轻搅拌即可。

[biːt] [liːvz] ['sæləd] . — [ðə; ði] [siːd] - [liːvz] [ɒv; əv][ðə; ði] [biːt] [wɜː(r); wə(r)] [prɪ'fɜːd] [baɪ][ðə; ði] [ɡriːks] [tuː; tə] ['letɪs] .
Beet Leaves Salad . — The seed - leaves of the beet were preferred by the Greeks to lettuce .
甜菜 树叶 沙拉 . — 这 种子 - 树叶 的 这 甜菜 是 首选 经过 这 希腊人 到 莴苣 .

甜菜叶沙拉——希腊人更喜欢甜菜的种子叶而不是生菜。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['letɪs] .
They are served the same as lettuce .
他们 是 服务 这 相同的 作为 莴苣 .

它们的食用方法与生菜相同。

[ɪf] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][əʊld] , [skɔːld][ðem; ðəm][ɪn][hɒt]['wɔːtə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt] .
If a little old , scald them in hot water a moment .
如果 一个 小的 老的 , 烫伤 他们 在 热的 水 一个 片刻 .

如果稍微有点老，用热水烫一下就行了。

[swɪs] [tʃɑːd] [ɪz][ðə; ði]['mɪdˌrɪb][ɒv; əv][ðə; ði] [biːt] [liːf] .
Swiss chard is the midrib of the beet leaf .
瑞士 甜菜 是 这 中肋 的 这 甜菜 叶子 .

瑞士甜菜叶是甜菜叶的中脉。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [liːvz] , [kʌt] [ðə; ði] ['mɪdˌrɪb] ['ɪntuː]['iːkwəl] [leŋθs] , [taɪ][ɪn] [smɔːl] ['bʌntʃɪz] , [bɔɪl]
Remove the leaves , cut the midribs into equal lengths , tie in small bunches , boil
消除 这 树叶 , 切 这 中肋 进入 平等的 长度 , 领带 在 小的 成捆 , 熬
['θɜːti] ['mɪnɪts] .
thirty minutes .
三十 分钟 .

去掉叶子，将叶脉切成等长段，捆成小束，煮30分钟。

[ə'reɪndʒ] [ɒn][ə; eɪ][saɪd] [dɪʃ] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːv] ['aɪðə(r)]
Arrange on a side dish , pour over them a plain dressing and serve either
安排 在 一个 边 盘子 , 倒 超过 他们 一个 清楚的 敷料 和 服务 任何一个
[hɒt][ɔː(r)][kəʊld] .
hot or cold .
热的 或者 寒冷的 .

将它们摆放在小碟中，淋上简单的酱汁，趁热或冷食均可。

['bləʊtə(r)] , ['jɑːməθ] , ['sæləd][ɒv; əv] . — [teɪk] [tuː] [həʊl] [fɪʃ] [frɒm; frəm][ðə; ði][kæn; kən] .
Bloater , Yarmouth , Salad of . — Take two whole fish from the can .
胀气者 , 雅茅斯 , 沙拉 的 . — 拿 二 所有的 鱼 从 这 能 .

膨胀者，雅茅斯，沙拉。——从罐头中取出两条完整的鱼。

[rɪ'muːv] [skɪn][ænd; ənd][bəʊn] , [ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['piːsɪz] [æn; ən] [ɪntʃ] [skweə(r)] .
Remove skin and bone , and cut them into pieces an inch square .
消除 皮肤 和 骨 , 和 切 他们 进入 件 一个 英寸 正方形 .

去除皮和骨，切成一英寸见方的小块。

[kʌt] [ʌp] [θriː] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] ['ɪntuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [iːtʃ] [piːs] ['ɪntuː] [strɪps] ;
Cut up three stalks of celery into inch pieces and each piece into strips ;
切 向上 三 茎 的 芹菜 进入 英寸 件 和 每个 片 进入 条状物 ;

将三根芹菜切成一英寸长的小段，再将每一段切成细条；

[pleɪs] [ðiːz] [ɪn][ə; eɪ]['sæləd] - [bəʊl] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fɪʃ] .
place these in a salad - bowl and add the fish .
地方 这些 在 一个 沙拉 - 碗 和 添加 这 鱼 .

将这些食材放入沙拉碗中，然后加入鱼。

[tʃɒp] [ʌp] [θriː] [sɔːlt] ['æntʃəviz] [wɪð] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['keɪpəz]['ɪntuː]['veri] [smɔːl] ['piːsɪz] ;
Chop up three salt anchovies with a dozen capers into very small pieces ;
劈 向上 三 盐 凤尾鱼 和 一个 打 刺山柑 进入 非常 小的 件 ;

将三条咸凤尾鱼和十二颗刺山柑切成小块；

[struː] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['sæləd] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [tɒs] ['laɪtli] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
strew over the salad ; add a plain dressing and toss lightly before serving .
撒 超过 这 沙拉 ; 添加 一个 清楚的 敷料 和 折腾 轻轻 前 服务 .

将调料撒在沙拉上；加入清淡的沙拉酱，轻轻拌匀即可食用。

['brekfəst] ['sæləd] . — [skɔːld] [tuː] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] ; [piːl] [ɒf] [ðə; ði][skɪn] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm]
Breakfast Salad . — Scald two ripe tomatoes ; peel off the skin , and place them
早餐 沙拉 . — 烫伤 二 成熟 西红柿 ; 果皮 离开 这 皮肤 , 和 地方 他们
[ɪn][aɪs] - ['wɔːtə(r)] ;
in ice - water ;
在 冰 - 水 ;

早餐沙拉——将两个成熟的西红柿烫一下；剥去外皮，放入冰水中；

[wen] ['veri] [kəʊld] , [slaɪs] [ðem; ðəm] .
when very cold , slice them .
什么时候 非常 寒冷的 , 片 他们 .

等它们非常冷的时候，切片。

[piːl] [ænd; ənd] [slaɪs] ['veri] [θɪn] [wʌn] [smɔːl] ['kjuːkʌmbə(r)] .
Peel and slice very thin one small cucumber .
果皮 和 片 非常 薄的 一 小的 黄瓜 .

将一根小黄瓜去皮，切成极薄的片。

[pʊt] [fɔː(r)] [liːvz] [ɒv; əv] ['letɪs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sæləd] - [bəʊl] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] ['kjuːkʌmbə(r)] .
Put four leaves of lettuce into a salad - bowl , add the tomatoes and cucumber .
放 四 树叶 的 莴苣 进入 一个 沙拉 - 碗 , 添加 这 西红柿 和 黄瓜 .

在沙拉碗中放入四片生菜叶，加入西红柿和黄瓜。

[kʌt] [ʌp] [wʌn] [-]
Cut up one [13]
切 向上 一 [-]

切开一个[13]

[sprɪŋ] ['ʌnjən] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['pɒsəb(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] ['tærəgən] [liːvz] .
spring onion ; add it , and , if possible , add four or five tarragon leaves .
春天 洋葱 ; 添加 它 , 和 , 如果 可能的 , 添加 四 或者 五 龙蒿 树叶 .

加入葱花；如果可以的话，再加入四五片龙蒿叶。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Now add a plain dressing and serve .
现在 添加 一个 清楚的 敷料 和 服务 .

现在加入清淡的沙拉酱即可食用。

['brʌs(ə)lz] - [spraʊts] ['sæləd] . — [pɪk] ['əʊvə(r)] ['keəfəli] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [spraʊts] , [wɒʃ] [wel] ,
Brussels - Sprouts Salad . — Pick over carefully a quart of sprouts , wash well ,
布鲁塞尔 - 芽苗菜 沙拉 . — 挑选 超过 小心 一个 夸脱 的 芽苗菜 , 洗 出色地 ,

抱子甘蓝沙拉——仔细挑选一夸脱抱子甘蓝，洗净，

[ænd; ənd] [bɔɪl] ['ræpɪdli] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ([ɪf] [bɔɪld] ['sləʊli] [ðeɪ] [luːz] [ðeə(r)] ['kʌlə(r)]) .
and boil rapidly for twenty minutes (if boiled slowly they lose their color) .
和 熬 快速 为了 二十 分钟 (如果 煮沸 缓慢地 他们 失去 他们的 颜色) .

快速煮沸二十分钟（如果煮得慢，它们会失去颜色）。

[dreɪn] , [ænd; ənd] [plʌndʒ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Drain , and plunge them into cold water .
流走 , 和 暴跌 他们 进入 寒冷的 水 .

沥干水分，然后浸入冷水中。

[dreɪn] [ə'gen] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sæləd] - [bəʊl] .
Drain again , and put them into a salad - bowl .
流走 再次 , 和 放 他们 进入 一个 沙拉 - 碗 .

再次沥干水分，然后放入沙拉碗中。

[mɪns] [wʌn] - [fɔːθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [bɔɪld] [hæm] , [ə'reɪndʒ] [ˌaɪ 'tiː] ['niːtli] [ænd; ənd] ['iːvnli] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [spraʊts] ,
Mince one - fourth of a pound of boiled ham , arrange it neatly and evenly around the sprouts ,
剁碎 一 - 第四 的 一个 磅 的 煮沸 火腿 , 安排 它 整齐地 和 均匀地 大约 这 芽苗菜 ,

将四分之一磅煮熟的火腿剁碎，整齐均匀地铺在球芽甘蓝周围。

[ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðɪs] [ə'reɪndʒ] [ə; eɪ] ['bɔːdə(r)] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊ] ['sæləd] .
and around this arrange a border of potato salad .
和 大约 这 安排 一个 边界 的 土豆 沙拉 .

在周围摆上一圈土豆沙拉。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [hɜːbs] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
Add a plain dressing , a teaspoonful of herbs , and serve .
添加 一个 清楚的 敷料 , 一个 一茶匙 的 草药 , 和 服务 .

加入清淡的沙拉酱和一茶匙香草，即可食用。

['kærət] ['sæləd] . — [ðə; ði] [jʌŋ] [sprɪŋ] ['kærəts] [ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] [wen] [sɜːvd] [æz; əz] [ə; eɪ] ['sæləd] .
Carrot Salad . — The young spring carrots are excellent when served as a salad .
胡萝卜 沙拉 . — 这 年轻的 春天 胡萝卜 是 出色的 什么时候 服务 作为 一个 沙拉 .

胡萝卜沙拉——嫩嫩的春季胡萝卜非常适合做成沙拉。

[teɪk] [sɪks] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] , [wɒʃ] , [waɪp] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [kɔːs] ['taʊəl] , [bɔɪl] [ðem; ðəm]
Take six of them , wash , wipe them with a coarse towel , boil them
拿 六 的 他们 , 洗 , 擦拭 他们 和 一个 粗 毛巾 , 熬 他们

[fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] ,
for ten minutes ,
为了 十 分钟 ,

取其中六个，洗净，用粗糙的毛巾擦干，煮十分钟。

[dreɪn] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['nærəʊ] [strɪps] .
drain and cut into narrow strips .
流走 和 切 进入 狭窄的 条状物 .

沥干水分，切成细条。

[ə'reɪndʒ] ['niːtli] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['sæləd] - [bəʊl] ;
Arrange neatly in the centre of a salad - bowl ;
安排 整齐地 在 这 中心 的 一个 沙拉 - 碗 ;

将食材整齐地摆放在沙拉碗中央;

[kʌt] [ʌp] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] ['mʌtn] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ə'raʊnd] [ðə; ði]
cut up half a pound of cold boiled mutton into neat pieces ; put it around the
切 向上 一半 一个 磅 的 寒冷的 煮沸 羊肉 进入 整洁的 件 ; 放 它 大约 这

['kærəts] .
carrots .
胡萝卜 .

将半磅冷煮羊肉切成整齐的小块，放在胡萝卜周围。

[mɪns] [ə; eɪ] [stɔːk] [ɒv; əv] ['seləri] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] ['tærəgən] [liːvz] ; [struː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [dɪʃ] ;
Mince a stalk of celery with a few tarragon leaves ; strew over the dish ;
剁碎 一个 茎 的 芹菜 和 一个 很少 龙蒿 树叶 ; 肸 超过 这 盘子 ;

将一根芹菜茎和几片龙蒿叶切碎，撒在菜肴上;

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːv] .
add a plain dressing and serve .
添加 一个 清楚的 敷料 和 服务 .

加入清淡的沙拉酱即可食用。

['kɒliflaʊə(r)] ['sæləd] . — [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['kɒliflaʊə(r)] ,
Cauliflower Salad . — Put into a basin of cold water a head of cauliflower ,
菜花 沙拉 . — 放 进入 一个 盆地 的 寒冷的 水 一个 头 的 菜花 ,

[hed] ['daʊnwəd] ,
head downward ,
头 向下 ,

花椰菜沙拉——将一颗花椰菜放入一盆冷水中，菜头朝下，

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ænd; ənd]
add half a teaspoonful of salt , and
添加 一半 一个 一茶匙 的 盐 , 和

加入半茶匙盐，

[ə; eɪ] [-]
a [14]
一个 [-]

a[14]

['waɪnglɑːs] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] .
wineglass of vinegar .
酒杯 的 醋 .

一杯醋。

[let] [stænd][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][ɔː(r)] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] , [dreɪn] ,
Let stand for half or three - fourths of an hour , drain ,
让 站立 为了 一半 或者 三 - 第四部分 的 一个 小时 , 流走 ,

静置半小时或四十五分钟，沥干水分。

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [tuː; tə] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
and put it into a saucepan to boil until tender .
和 放 它 进入 一个 平底锅 到 熬 直到 投标 .

放入平底锅中煮至软烂。

[ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv] [taɪm] [fɔː(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [dɪ'pendz] [ə'pɒn][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði] [hed] .
The length of time for boiling depends upon the size of the head .
这 长度 的 时间 为了 沸腾 取决于 之上 这 尺寸 的 这 头 .

煮沸所需时间取决于水头的大小。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [skʌm] ['keəfəli] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] , [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [dɪs'kʌlə(r)][ðə; ði] ['kɒliflaʊə(r)] .
Remove the scum carefully as it rises , or it will discolor the cauliflower .
消除 这 浮渣 小心 作为 它 上升 , 或者 它 将要 变色 这 菜花 .

小心地撇去浮沫，否则会使花椰菜变色。

[wen] [dʌn] ['seprət] [ðə; ði] [sprɪgz] , [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [bəʊl] , [hedz]
When done separate the sprigs , and arrange them around the bowl , heads
什么时候 完毕 分离 这 枝条 , 和 安排 他们 大约 这 碗 , 头部
['aʊtwəd] .
outward .
向外 .

完成后，将枝条分开，并将它们摆放在碗周围，枝条的顶端朝外。

[pʊt]['ɪntuː][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] - ['letɪs] ,
Put into the centre of the dish a head of cabbage - lettuce ,
放 进入 这 中心 的 这 盘子 一个 头 的 卷心菜 - 莴苣 ,

在盘子中央放一颗卷心菜，

['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [red] [ˌmeɪə'neɪz] ([siː] ['lɒbstə(r)]['sæləd]) , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ] [fjuː] ['keɪpəz]
cover it with red mayonnaise (see Lobster Salad) , and sprinkle a few capers
覆盖 它 和 红色的 蛋黄酱 (看 龙虾 沙拉) , 和 撒 一个 很少 刺山柑
[ɒn][tɒp] .
on top .
在 顶部 .

在上面涂上红色蛋黄酱（参见龙虾沙拉），再撒上一些刺山柑。

[mɑːsk][ðə; ði] ['kɒliflaʊə(r)] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [biːt] ['daɪəməndz] , [ænd; ənd][ðə; ði] [ɪ'fekt]
Mask the cauliflower with mayonnaise , garnish with beet diamonds , and the effect
面具 这 菜花 和 蛋黄酱 , 装饰 和 甜菜 钻石 , 和 这 影响
[ɪz] ['veri] ['pliːzɪŋ] .
is very pleasing .
是 非常 令人愉悦 .

用蛋黄酱掩盖花椰菜，用甜菜根丁装饰，效果非常令人满意。

[sə'leriæk]['sæləd] . — [sə'leriæk] , [ɔː(r)] ['tɜːnɪp] - ['ruːtɪd] ['seləri] , [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] ['vedʒtəb(ə)l]
Celeriac Salad . — Celeriac , or turnip - rooted celery , is an excellent vegetable
芹菜根 沙拉 . — 芹菜根 , 或者 芜菁 - 根 芹菜 , 是 一个 出色的 蔬菜
[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['gaʊti] [ænd; ənd][ðə; ði] [ru'mætɪk] .
for the gouty and the rheumatic .
为了 这 痛风 和 这 风湿病 .

芹菜根沙拉——芹菜根，又称根茎类蔬菜，是痛风和风湿病患者的绝佳蔬菜。

[wen] [stjuːd] [ænd; ənd] [sɜːvd] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æt; ət][ɪts][best] .
When stewed and served with cream sauce , it is at its best .
什么时候 炖 和 服务 和 奶油 酱 , 它 是 在 它是 最好的 .

炖煮后佐以奶油酱汁食用，味道最佳。

[ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ˈsælədz] [ˈaɪðə(r)] [rɔː] [ɔː(r)] [bɔɪld] .
It may be used in salads either raw or boiled .
它 可能 是 用过的 在 沙拉 任何一个 生的 或者 煮沸 .

它可以生吃或煮熟后拌入沙拉中。

[ɪf] [juːst] [rɔː] , [kʌt] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [ˈveri] [θɪn] [ˈslaɪsɪz] ; [ɪf] [kʊkt] , [kʌt] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [ɪntʃ] [ˈpiːsɪz] .
If used raw , cut it into very thin slices ; if cooked , cut it into inch pieces .
如果 用过的 生的 , 切 它 进入 非常 薄的 切片 ; 如果 煮熟 , 切 它 进入 英寸 件 .

如果生吃，切成薄片；如果熟吃，切成一英寸大小的块。

[mɪks] [wɪð] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈendaɪv; ˈendɪv] , [pəˈteɪtəʊ] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [bɔɪld] [tʌŋ] , [ɪn] [ˈiːkwəl] [prəˈpɔːʃ(ə)nz] ;
Mix with it endive , potato , and a little boiled tongue , in equal proportions ;
混合 和 它 苣荬菜 , 土豆 , 和 一个 小的 煮沸 舌头 , 在 平等的 比例 ;

将菊苣、土豆和少许煮熟的牛舌按等比例混合；

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [pleɪn] [ˈdresɪŋ] .
serve with a plain dressing .
服务 和 一个 清楚的 敷料 .

佐以清淡的沙拉酱。

[ˈseləri] [ˈsæləd] . — [wɪð] [ðə; ði] [ɪkˈsepʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ˈletɪs] ,
Celery Salad . — With the exception of lettuce ,
芹菜 沙拉 . — 和 这 例外 的 莴苣 ,

芹菜沙拉——除了生菜之外，

[ˈseləri] [ɪz] [mɔː(r)] [ˈdʒen(ə)rəli] [juːst] [æz; əz] [ə; eɪ] [ˈsæləd] [ɪn] [ðɪs] [ˈkʌntri] [ðæn; ðən] [ˈeni] [ˈʌðə(r)] [plɑːnt] .
celery is more generally used as a salad in this country than any other plant .
芹菜 是 更多的 一般来说 用过的 作为 一个 沙拉 在 这 国家 比 任何 其他 植物 .

在这个国家，芹菜作为沙拉食材的使用频率比其他任何植物都高。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [ruːt] [end] [ɒv; əv] [θriː] [hedz] [ɒv; əv] [ˈseləri] ; [-]
Cut off the root end of three heads of celery ; [15]
切 离开 这 根 结尾 的 三 头部 的 芹菜 ; [-]

切掉三棵芹菜的根部；[15]

[waɪp] [iːtʃ] [liːf] - [stɔːk] [ˈkeəfəli] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ɪntʃ] [ˈpiːsɪz] .
wipe each leaf - stalk carefully , and cut them into inch pieces .
擦拭 每个 叶子 - 茎 小心 , 和 切 他们 进入 英寸 件 .

仔细擦拭每一片叶柄，然后将它们切成一英寸长的小段。

[kʌt] [iːtʃ] [piːs] [ˈɪntuː] [strɪps] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈsæləd] - [bəʊl] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [pleɪn] [ˌmeɪəˈneɪz] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
Cut each piece into strips , put them into a salad - bowl , add a plain mayonnaise , and serve .
切 每个 片 进入 条状物 , 放 他们 进入 一个 沙拉 - 碗 , 添加 一个 清楚的 蛋黄酱 , 和 服务 .

将每块切成条状，放入沙拉碗中，加入原味蛋黄酱，即可食用。

[ˈtʃeri] [ˈsæləd] . — [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [stəʊnz] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [faɪn] , [blæk] [ɒks] - [hɑːt] [ˈtʃeriz] .
Cherry Salad . — Remove the stones from a quart of fine , black ox - heart cherries .
樱桃 沙拉 . — 消除 这 石头 从 一个 夸脱 的 美好的 , 黑色的 牛 - 心 樱桃 .

樱桃沙拉——将一夸脱优质黑牛心樱桃的果核取出。

[pleɪs] [ðem; ðəm] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈkɒmpɒt] , [dʌst] [ˈpaʊdəd] [ˈʃʊgə(r)] [ˈəʊvə(r)] [ðem; ðəm] ,
Place them into a compote , dust powdered sugar over them ,
地方 他们 进入 一个 果酱 , 灰尘 粉末状 糖 超过 他们 ,

将它们放入果盘中，撒上糖粉，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ] ['waɪnˌglɑːsfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['ʃeri] [ænd; ənd] .
and add half a wineglassful each of sherry and curaçoa .
和 添加 一半 一个 满满一杯酒 每个 的 雪利酒 和 库拉索 .

加入半杯雪利酒和半杯库拉索酒。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [mɪks] ['laɪtli] .
Just before serving mix lightly .
只是 前 服务 混合 轻轻 .

上桌前轻轻搅拌即可。

['tʃɪkəri] ['sæləd] . — ['θʌrəli] [wɒʃ] [ænd; ənd][dreɪn] [tuː] [hedz] [ɒv; əv] ['tʃɪkəri] ;
Chicory Salad . — Thoroughly wash and drain two heads of chicory ;
菊苣 沙拉 . — 彻底 洗 和 流走 二 头部 的 菊苣 ;

菊苣沙拉——将两棵菊苣彻底洗净沥干；

[kʌt] [ə'weɪ] [ðə; ði] [griːn] [liːvz] [ænd; ənd][juːz][ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃɪŋ] , [ɔː(r)] [bɔɪl] [ðem; ðəm]
cut away the green leaves and use them for garnishing , or boil them
切 离开 这 绿色的 树叶 和 使用 他们 为了 装饰 , 或者 熬 他们
[æz; əz] [griːnz] .
as greens .
作为 青菜 .

把绿叶切下来用作装饰，或者煮熟后当做蔬菜食用。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [ruːt] - [end] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bliːtʃt] [liːvz] ,
Cut off the root - end from the bleached leaves ,
切 离开 这 根 - 结尾 从 这 漂白 树叶 ,

将漂白叶片的根部切掉，

[ænd; ənd][pʊt][ðə; ði]['lætə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [bəʊl] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [rʌbd] [wɪð] [ə; eɪ][kləʊv]
and put the latter into a salad - bowl that has been rubbed with a clove
和 放 这 后者 进入 一个 沙拉 - 碗 那 有 到过 摩擦 和 一个 丁香
[ɒv; əv]['gɑːlɪk] .
of garlic .
的 蒜 .

将后者放入用蒜瓣擦过的沙拉碗中。

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['tærəgən] [liːvz] , [fɔː(r)][tuː; tə][sɪks] ['teiblˌspuːnful] [ɒv; əv][ɔɪl] , [ə; eɪ]
Add half a dozen tarragon leaves , four to six tablespoonfuls of oil , a
添加 一半 一个 打 龙蒿 树叶 , 四 到 六 汤匙 的 油 , 一个
['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] ,
saltspoonful of white pepper ,
一勺盐 的 白色的 胡椒 ,

加入六片龙蒿叶、四到六汤匙油、一茶匙白胡椒粉，

[ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv][sɔːlt] .
and two saltspoonfuls of salt .
和 二 几勺盐 的 盐 .

以及两勺盐。

[mɪks] ['θʌrəli] .
Mix thoroughly .
混合 彻底 .

充分搅拌。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd][juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ]
Now add a tablespoonful of tarragon vinegar , and you have a
现在 添加 一个 一汤匙 的 龙蒿 醋 , 和 你 有 一个
[dɪ'laɪtf(ə)l] ['sæləd] .
delightful salad .
愉快 沙拉 .

现在加入一汤匙龙蒿醋，一份美味的沙拉就做好了。

['tʃɪkɪn] ['sæləd] . — [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [kʊk] [bʊk] [kən'teɪnz] [ə; eɪ] [gʊd] [diːl] [ɒv; əv] ['nɒns(ə)ns] [ə'baʊt]
Chicken Salad . — The average cook book contains a good deal of nonsense about
鸡 沙拉 . — 这 平均的 厨师 书 包含 一个 好的 交易 的 废话 关于
[ðɪs] ['sæləd] .
this salad .
这 沙拉 .

鸡肉沙拉——一般的烹饪书里有很多关于这种沙拉的无稽之谈。

['nʌθɪŋ] [kæn; kən] [biː; bi] [mɔː(r)] ['sɪmp(ə)l] [ðæn; ðən] [tuː; tə] [mɪks] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['naɪsli] [kʌt] [kəʊld] [bɔɪld]
Nothing can be more simple than to mix a little nicely cut cold boiled
没有什么 能 是 更多的 简单的 比 到 混合 一个 小的 很好 切 寒冷的 煮沸
['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['seləri] [tə'geðə(r)] ,
chicken and celery together ,
鸡 和 芹菜 一起 ,

做法再简单不过了，只需将切好的冷煮鸡肉和芹菜混合在一起即可。

[wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] .
with a tablespoonful or two of mayonnaise .
和 一个 一汤匙 或者 二 的 蛋黄酱 .

加入一两勺蛋黄酱。

[pʊt] [ðɪs] [-]
Put this [16]
放 这 [-]

把这个[16]

['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sæləd] - [bəʊl] , [ə'reɪndʒ] [ˌaɪ 'tiː] ['niːtli] , [ænd; ənd] ['əʊvə(r)] [ɔːl] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ]
mixture into a salad - bowl , arrange it neatly , and over all add a
混合物 进入 一个 沙拉 - 碗 , 安排 它 整齐地 , 和 超过 全部 添加 一个
[ˌmeɪə'neɪz] .
mayonnaise .
蛋黄酱 .

将混合物倒入沙拉碗中，摆放整齐，并在上面淋上蛋黄酱。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['seləri] [tɒps] , [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [strɪps] [ɒv; əv] [biːts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Garnish with celery tops , hard - boiled eggs , strips of beets , etc .
装饰 和 芹菜 最高额 , 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 条状物 的 甜菜 , ETC .

用芹菜叶、煮鸡蛋、甜菜丝等装饰。

[juːz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] ['seləri] [ðæn; ðən] ['tʃɪkɪn] .
Use a little more celery than chicken .
使用 一个 小的 更多的 芹菜 比 鸡 .

芹菜的用量要比鸡肉多一些。

[ɔː(r)] , [teə(r); tɪə] [ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ɒv; əv] ['letɪs] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] - [bəʊl] , [ænd; ənd]
Or , tear a few leaves of lettuce , put them in a salad - bowl , and
或者 , 撕 一个 很少 树叶 的 莴苣 , 放 他们 在 一个 沙拉 - 碗 , 和
[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [ə; eɪ] [kəʊld] ,
add half a cold ,
添加 一半 一个 寒冷的 ,

或者，撕几片生菜叶，放入沙拉碗中，再加入半杯冷饮。

[bɔɪld] , ['tendə(r)] ['tʃɪkɪn] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [kʌt] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ; [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ]
boiled , tender chicken that has been cut into neat pieces ; pour over it a
煮沸 , 投标 鸡 那 有 到过 切 进入 整洁的 件 ; 倒 超过 它 一个
[ˌmeɪə'neɪz] ;
mayonnaise ;
蛋黄酱 ;

将煮熟的嫩鸡肉切成整齐的小块，淋上蛋黄酱；

['gɑːnɪʃ] ['niːtli] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
garnish neatly , and serve .
装饰 整齐地 , 和 服务 .

精心装饰后即可上菜。

[fɔː(r); fə(r)] [lɑːdʒ] ['pɑːtiz] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz] [æpt] [tuː; tə] [bɪ'kʌm] [draɪ] ,
For large parties , and when the chicken is apt to become dry ,
为了 大的 各方 , 和 什么时候 这 鸡 是 易于 到 变得 干燥 ,

对于大型聚会，以及鸡肉容易变干的情况，

[frɒm; frəm] ['hævɪŋ] [biːn] [kʌt] [ʌp] [lɒŋ] [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['wɒntɪd] ,
from having been cut up long before it is wanted ,
从 拥有 到过 切 向上 长的 前 它 是 通缉 ,

因为在需要之前很久就被切割过了，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [best] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [mɔɪst] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] .
it is best to keep it moist by adding a plain dressing .
它 是 最好的 到 保持 它 潮湿 经过 添加 一个 清楚的 敷料 .

最好淋上清淡的酱汁保持湿润。

[dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] .
Drain it before using .
流走 它 前 使用 .

使用前请沥干水分。

[pʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [flæt] [saɪd] - [dɪʃ] [ə; eɪ] ['lɪbərəl] [bed] [ɒv; əv] [krɪsp] ['letɪs] .
Put on a flat side - dish a liberal bed of crisp lettuce .
放 在 一个 平坦的 边 - 盘子 一个 自由主义 床 的 脆 莴苣 .

在平底小碟上铺上一层厚厚的爽脆生菜。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , ['gɑːnɪʃ] ['niːtli] , [ænd; ənd] , [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sendɪŋ] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] , [pɔː(r)]
Add the chicken , garnish neatly , and , just before sending to table , pour
添加 这 鸡 , 装饰 整齐地 , 和 , 只是 前 发送 到 桌子 , 倒
['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [ˌmeɪə'neɪz] .
over it a mayonnaise .
超过 它 一个 蛋黄酱 .

加入鸡肉，精心装饰，并在上桌前淋上蛋黄酱。

[ɪf] [ɪn] [hɒt] ['weðə(r)] ,
If in hot weather ,
如果 在 热的 天气 ,

如果天气炎热，

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['sæləd] [ɒn] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ðæt] [wɪl] [stænd] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] [tʌb] [ɔː(r)] [kɪd] .
arrange the salad on a dish that will stand in a small tub or kid .
安排 这 沙拉 在 一个 盘子 那 将要 站立 在 一个 小的 浴缸 或者 孩子 .

将沙拉摆放在可以放在小桶或儿童餐盒里的盘子上。

[fɪl] [ðɪs] [wɪð] [aɪs] , [pleɪs] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɒn] [tɒp] ,
Fill this with ice , place the dish on top ,
充满 这 和 冰 , 地方 这 盘子 在 顶部 ,

在容器中装满冰块，把盘子放在上面。

[pɪn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] [ɔː(r)] ['taʊəl] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [tʌb] [tuː; tə] [haɪd] [ˌaɪ 'tiː] [frɒm; frəm] [vjuː] .
pin a napkin or towel around the tub to hide it from view .
别针 一个 餐巾 或者 毛巾 大约 这 浴缸 到 隐藏 它 从 看法 .

用纸巾或毛巾把浴缸遮住，不让它露出来。

['flaʊəz] , ['smaɪlæks] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [meɪ] [biː; bi] [pɪnd] [ɒn] [ðɪs] , [wɪtʃ] [prə'djuːs] [ə; eɪ] ['veri] ['prɪti] [ɪ'fekt] .
Flowers , smilax , etc . , may be pinned on this , which produce a very pretty effect .
花朵 , 菝葜 , ETC . , 可能 是 已置顶 在 这 , 哪个 生产 一个 非常 漂亮的 影响 .

可以在上面别上鲜花、菝葜等，这样就能产生非常漂亮的效果。

[ɪn] ['eɪnʃənt] [taɪmz] [ðə; ði] [feəɹəst] [ænd; ənd] ['jʌŋgɪst] ['leɪdi] [æt; ət] ['teɪb(ə)l] [wɒz; wəz] [ɪk'spektɪd] [tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [ænd; ənd] [mɪks] [ðə; ði] ['sæləd] [wɪð] [hɜː(r); hə(r)] ['fɪŋgəz] .
In ancient times the fairest and youngest lady at table was expected to prepare and mix the salad with her fingers .
在 古老的 时代 这 最公平 和 最小的 女士 在 桌子 曾是 预期的 到 准备 和 混合 这 沙拉 和 她 手指 .

在古代，餐桌上最年轻貌美的女士要用手指准备和搅拌沙拉。

" [riːtɜrnɚ] [lɑː] [sə'lɑːd] [lez] [dwɑː] , " [ɪz] [ðə; ði] [frentʃ] [wei] [ɒv; əv] [-]
" Retourner la salade les doigts , " is the French way of [17]
" 返回者 拉 沙拉 莱斯 点 , " 是 这 法语 方式 的 [-]

"Retourner la salade les doigts"是法国人的方式[17]

[dɪ'skraɪbɪŋ] [ə; eɪ] ['leɪdi] [tuː; tə] [biː; bi] [stɪl] [jʌŋ] [ænd; ənd] ['bjuːtɪf(ə)l] .
describing a lady to be still young and beautiful .
描述 一个 女士 到 是 仍然 年轻的 和 美丽的 .

形容一位女士依然年轻貌美。

['kɒdfɪʃ] ([sɔːlt]) ['sæləd] . — [teɪk] [θriː] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['kɒdfɪʃ] [tuː] ['ɪntʃɪz] [skweə(r)] ; [splɪt] [ðem; ðəm] [ɪn] [tuː] ,
Codfish (Salt) Salad . — Take three pieces of codfish two inches square ; split them in two ,
鳕鱼 (盐) 沙拉 . — 拿 三 件 的 鳕鱼 二 英寸 正方形 ; 分裂 他们 在 二 ,

鳕鱼（盐渍）沙拉——取三块两英寸见方的鳕鱼；将它们切成两半，

[ænd; ənd] [səʊk] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
and soak them in water over night .
和 浸泡 他们 在 水 超过 夜晚 .

并将它们浸泡在水中过夜。

[tʃeɪndʒ] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [twaɪs] , [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ænd; ənd] [waɪp] [draɪ] .
Change the water twice , next day drain and wipe dry .
改变 这 水 两次 , 下一个 天 流走 和 擦拭 干燥 .

换水两次，第二天排干并擦干。

[beɪst] [iːtʃ] [piːs] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [brɔɪl] ([ðeɪ] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [naɪs] ['brekfəst] [dɪʃ] ,
Baste each piece with a little butter , and broil (they make a very nice breakfast dish ,
绷 每个 片 和 一个 小的 黄油 , 和 烤 (他们 制作 一个 非常 好的 早餐 盘子 ,

在每块肉上刷少许黄油，然后烤制（它们是一道非常不错的早餐菜）。

[sɜːvd] [wɪð] [drɔːn] ['bʌtə(r)]) .
served with drawn butter) .
服务 和 绘制 黄油) .

配融化黄油）。

[wen] [kuːl] , [teə(r); tɪə][ðem; ðəm][ə'pɑːt] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][pleɪn]['sæləd] ['dresɪŋ] ; [let]

When cool , tear them apart , and cover with a plain salad dressing ; let

什么时候凉爽的 , 撕 他们 除 , 和 覆盖 和 一个 清楚的 沙拉 敷料 ; 让

[stænd][fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .

stand for two hours .

站立 为了 二 小时 .

冷却后，将它们撕开，淋上简单的沙拉酱；静置两个小时。

[hɑːf] [fɪl] [ə; eɪ]['sæləd] - [bəʊl] [wɪð] [krɪsp] ['letɪs] [liːvz] ; [dreɪn] [ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː]

Half fill a salad - bowl with crisp lettuce leaves ; drain the fish and add it

一半 充满 一个 沙拉 - 碗 和 脆 莴苣 树叶 ; 流走 这 鱼 和 添加 它

[tuː; tə][ðə; ði] ['letɪs] ;

to the lettuce ;

到 这 莴苣 ;

将沙拉碗装满一半脆嫩的生菜叶；沥干鱼肉，加入生菜中；

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌmeɪə'neɪz] ; ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['lemən] - [piːl] [rɪŋz] , [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə]

add mayonnaise ; garnish with lemon - peel rings , hard - boiled eggs , etc

添加 蛋黄酱 ; 装饰 和 柠檬 - 果皮 戒指 , 难的 - 煮沸 鸡蛋 , ETC

. , [ænd; ənd] [sɜːv] .

. , and serve .

. , 和 服务 .

加入蛋黄酱；用柠檬皮圈、煮鸡蛋等装饰，即可食用。

[kɔːn] ['sæləd] , [ɔː(r)] ['fetikəs] . — ['keəfəli] [pɪk] ['əʊvə(r)] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['fetikəs] ; [rɪ'dʒekt][ɔːl]

Corn Salad , or Fetticus . — Carefully pick over two quarts of fetticus ; reject all

玉米 沙拉 , 或者 费蒂克斯 . — 小心 挑选 超过 二 夸脱 的 费蒂克斯 ; 拒绝 全部

['dæmɪdʒd] [liːvz] ;

damaged leaves ;

损坏的 树叶 ;

玉米沙拉，或称费蒂库斯——仔细挑选两夸脱费蒂库斯；剔除所有受损的叶子；

[wɒʃ] , [ænd; ənd][draɪ][ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] .

wash , and dry in a napkin .

洗 , 和 干燥 在 一个 餐巾 .

洗净后，用餐巾擦干。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['sæləd] - [bəʊl] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [mɪnst] ['seləri] [ænd; ənd] [tuː] [hɑːd] - [bɔɪld]

Place in a salad - bowl ; add a pint of minced celery and two hard - boiled

地方 在 一个 沙拉 - 碗 ; 添加 一个 品脱 的 剁碎 芹菜 和 二 难的 - 煮沸

[egz] ,

eggs ,

鸡蛋 ,

放入沙拉碗中；加入一品脱切碎的芹菜和两个煮熟的鸡蛋，

[tʃɒpt] [faɪn] ; ['faɪnəli][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] , [tɒs] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

chopped fine ; finally add a plain dressing , toss , and serve .

切碎 美好的 ; 最后 添加 一个 清楚的 敷料 , 折腾 , 和 服务 .

切碎；最后加入清淡的调味汁，拌匀即可食用。

[kræb]['sæləd] . — [bɔɪl] [θriː] ['dʌz(ə)n] [hɑːd] - [ʃel] [kræbz][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

Crab Salad . — Boil three dozen hard - shell crabs for twenty - five minutes .

螃蟹 沙拉 . — 熬 三 打 难的 - 壳 螃蟹 为了 二十 - 五 分钟 .

蟹肉沙拉——将三打硬壳蟹煮二十五分钟。

[let] [ðem; ðəm] [kuːl] , [ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði][tɒp] [ʃel] [ænd; ənd][teɪl] ; ['kwɔːtə(r)][ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)] ,

Let them cool , then remove the top shell and tail ; quarter the remainder ,

让 他们 凉爽的 , 然后 消除 这 顶部 壳 和 尾巴 ; 四分之一 这 余 ,

待其冷却后，去除顶部的壳和尾部；将剩余部分切成四份。

[ænd; ənd] [pɪk] [aʊt] [ðə; ði] [miːt] ['keəfəli] [wɪð] [ə; eɪ] [nʌt] - ['pɪkə(r)] [ɔː(r)] ['kɪtʃɪn] [-]
and pick out the meat carefully with a nut - picker or kitchen [18]
和 挑选 出去 这 肉 小心 和 一个 坚果 - 拣货员 或者 厨房 [-]

用坚果钳或厨房用具小心地挑出肉[18]

[fɔːk] .
fork .
叉 .

叉。

[ðə; ði] [lɑːdʒ] [klɔːz] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [fə'gɒtn] , [fɔː(r); fə(r)] [ðeɪ] [kən'teɪn] [ə; eɪ] ['deɪnti] ['mɔːs(ə)l] ;
The large claws should not be forgotten , for they contain a dainty morsel ;
这 大的 爪子 应该 不是 是 被遗忘的 , 为了 他们 包含 一个 纤巧 小块 ;

不应忘记那些大爪子，因为它们里面藏着美味佳肴；

[ðə; ði] [fæt] [ðæt] [əd'hiəz] [tuː; tə] [ðə; ði] [tɒp] [ʃel] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [ˌəʊvə'lʊkt] .
the fat that adheres to the top shell should not be overlooked .
这 胖的 那 粘着 到 这 顶部 壳 应该 不是 是 被忽视的 .

附着在蛋壳顶部的脂肪不容忽视。

[kʌt] [ʌp] [æn; ən] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['seləri] ['iːkwəl] [ɪn] [bʌlk] [tuː; tə] [ðə; ði] [kræb] [miːt] ;
Cut up an amount of celery equal in bulk to the crab meat ;
切 向上 一个 数量 的 芹菜 平等的 在 大部分 到 这 螃蟹 肉 ;

将与蟹肉体积相同的芹菜切碎；

[mɪks] [bəʊθ] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] ['spuːnful] [ɒv; əv] [pleɪn] ['sæləd] ['dresɪŋ] ; [ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] - [bəʊl] .
mix both together with a few spoonfuls of plain salad dressing ; then put it in a salad - bowl .
混合 两个都 一起 和 一个 很少 一勺 的 清楚的 沙拉 敷料 ; 然后 放 它 在 一个 沙拉 - 碗 .

将两者混合，加入几勺原味沙拉酱；然后放入沙拉碗中。

[mɑːsk] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [ˌmeɪə'neɪz] ; ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [kræb] - [klɔːz] , [ʃrɪmps] , [ænd; ənd] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , ['ɔːltənˌeɪtɪd] [wɪð] [tʌfts] [ɒv; əv] [griːn] ,
Mask it with a mayonnaise ; garnish with crab - claws , shrimps , and hard - boiled eggs , alternated with tufts of green ,
面具 它 和 一个 蛋黄酱 ; 装饰 和 螃蟹 - 爪子 , 虾 , 和 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 交替 和 簇绒 的 绿色的 ,

用蛋黄酱掩盖；用蟹钳、虾和煮鸡蛋装饰，并交替点缀一些绿叶蔬菜。

[sʌtʃ] [æz; əz] ['pɑːsli] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
such as parsley , etc .
这样的 作为 香菜 , ETC .

例如欧芹等。

[kreɪ] - [fɪʃ] ['sæləd] . — [kreɪ] - [fɪʃ] ([ɔː(r)] [krɔː] - [fɪʃ]) [rɪ'zemb(ə)l] [smɔːl] ['klɔɪstər] ; [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] [æz; əz] [ə; eɪ] ['sæləd] ,
Cray - fish Salad . — Cray - fish (or craw - fish) resemble small lobsters ; they are excellent as a salad ,
克雷 - 鱼 沙拉 . — 克雷 - 鱼 (或者 嗉 - 鱼) 类似 小的 龙虾 ; 他们 是 出色的 作为 一个 沙拉 ,

小龙虾沙拉——小龙虾（或称螯虾）外形类似小型龙虾；它们非常适合做沙拉。

[ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] [ɪk'stensɪvli] [juːst] [ɪn] ['gɑːnɪʃɪŋ] [fɪʃ] ['sælədz] .
and are extensively used in garnishing fish salads .
和 是 广泛地 用过的 在 装饰 鱼 沙拉 .

并广泛用于装饰鱼类沙拉。

[bɔɪl] [tuː] ['dʌz(ə)n] [kreɪ] - [fɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ɪn]['wɔːtə(r)] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ; [breɪk] [ðə; ði]
Boil two dozen cray - fish for fifteen minutes in water slightly salted ; break the
熬 二 打 克雷 - 鱼 为了 十五 分钟 在 水 轻微地 咸的 ; 休息 这
[ʃelz] [ɪn] [tuː] ;
shells in two ;
贝壳 在 二 ;

将两打小龙虾放入略加盐的水中煮十五分钟；将虾壳掰成两半；

[pɪk] [aʊt] [ðə; ði] [teɪl] [pɑːt] [ɒv; əv] [iːtʃ] ; [kʌt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [tuː] ['leŋθwaɪz] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [blæk]
pick out the tail part of each ; cut it in two lengthwise ; remove the black
挑选 出去 这 尾巴 部分 的 每个 ; 切 它 在 二 纵向 ; 消除 这 黑色的
['lɪgəmənt] .
ligament .
韧带 .

挑出每根茎的尾部；纵向切成两半；去除黑色韧带。

[pʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [bəʊl] [ðə; ði] [smɔːl] [waɪt] [liːvz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] - ['letɪs] ;
Put into a salad - bowl the small white leaves of a head of cabbage - lettuce ;
放 进入 一个 沙拉 - 碗 这 小的 白色的 树叶 的 一个 头 的 卷心菜 - 莴苣 ;

将一颗卷心菜的白色小叶子放入沙拉碗中；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fɪʃ] ; [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ] [ˌmeɪə'neɪz] .
add the fish ; pour over them a mayonnaise .
添加 这 鱼 ; 倒 超过 他们 一个 蛋黄酱 .

加入鱼块；淋上蛋黄酱。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [hed] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [ʃelz] , [tʌfts] [ɒv; əv] [griːn] , [ænd; ənd] [hɑːd] - [bɔɪld]
Garnish with the head part of the shells , tufts of green , and hard - boiled
装饰 和 这 头 部分 的 这 贝壳 , 簇绒 的 绿色的 , 和 难的 - 煮沸
[egz] .
eggs .
鸡蛋 .

用贝壳的头部、几簇绿叶和煮熟的鸡蛋装饰。

[kres] ['sæləd] . — [kres] [ɪz][wʌn][ɒv; əv]['aʊə(r)] [best] [sprɪŋ] ['sælədz] .
Cress Salad . — Cress is one of our best spring salads .
豆瓣菜 沙拉 . — 豆瓣菜 是 一 的 我们的 最好的 春天 沙拉 .

豆瓣菜沙拉——豆瓣菜是我们最受欢迎的春季沙拉之一。

[pɪk] [ðə; ði] [liːvz] ['əʊvə(r)] ['keəfəli] , [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [bruːzd] [liːvz] [ænd; ənd][ɔːl] [lɑːdʒ] [stemz] .
Pick the leaves over carefully , removing the bruised leaves and all large stems .
挑选 这 树叶 超过 小心 , 移除 这 瘀伤 树叶 和 全部 大的 茎 .

仔细挑选叶子，去除碰伤的叶子和所有粗大的茎。

[mɪns] [ə; eɪ] [jʌŋ] [sprɪŋ] ['ʌnjən] ; [-]
Mince a young spring onion ; [19]
剁碎 一个 年轻的 春天 洋葱 ; [-]

将嫩葱切碎；[19]

[struː] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði] [kres] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
strew it over the cress , add a plain dressing , and serve .
肸 它 超过 这 豆瓣菜 , 添加 一个 清楚的 敷料 , 和 服务 .

将它撒在豆瓣菜上，淋上简单的调味汁，即可食用。

['kjuːkʌmbə(r)]['sæləd] . — [ɪf] ['prɒpəli] [prɪ'peəd] , ['kjuːkʌmbəz] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [æpt] [tuː; tə] [ˌɪntə'fɪə(r)] [wɪð]
Cucumber Salad . — If properly prepared , cucumbers are not apt to interfere with
黄瓜 沙拉 . — 如果 适当地 准备 , 黄瓜 是 不是 易于 到 干扰 和
[daɪ'dʒestʃən; dɪ'dʒestʃən] .
digestion .
消化 .

黄瓜沙拉——如果烹饪得当，黄瓜通常不会影响消化。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['gæðəd] ['ɜːli] [ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [ænd; ənd] [kept] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [ʌn'tɪl]
They should be gathered early in the morning and kept in a cool place until
他们 应该 是 聚集 早期的 在 这 早晨 和 保留 在 一个 凉爽的 地方 直到
['wɒntɪd] .
wanted .
通缉 .

应该在清晨采摘，并存放在阴凉处，待需要时再取出。

['ɑːftə(r)] ['piːlɪŋ] , [slaɪs] [ðem; ðəm] ['veri] [θɪn] ; ['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ; [let] [stænd]
After peeling , slice them very thin ; sprinkle a little salt over them ; let stand
后 剥落 , 片 他们 非常 薄的 ; 撒 一个 小的 盐 超过 他们 ; 让 站立
[ten] ['mɪnɪts] ,
ten minutes ,
十 分钟 ,

去皮后，切成薄片；撒上少许盐；静置十分钟。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [keɪ'en] , [ænd; ənd] ['iːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ænd; ənd] ['vɪnɪgə(r)] .
and add cayenne , and equal parts of oil and vinegar .
和 添加 辣椒 , 和 平等的 部分 的 油 和 醋 .

加入辣椒粉，以及等量的油和醋。

[ɪf] [ə'laʊd] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn] [sɔːlt] ['wɔːtə(r)] ['eni] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [taɪm] , [ɪf] [ɔɪl] [ɪz] [əʊ'mɪtɪd] ,
If allowed to remain in salt water any length of time , if oil is omitted ,
如果 允许 到 保持 在 盐 水 任何 长度 的 时间 , 如果 油 是 省略 ,

如果长时间浸泡在盐水中，且不添加油，

[ɔː(r)] [ɪf] [ðeə(r)] ['nætʃ(ə)rəl] [dʒuːs] [ɑː(r); ə(r)] [skwiːzd] [aʊt] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] , [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [ˌɪndɪ'dʒestəbl]
or if their natural juices are squeezed out of them , they become indigestible
或者 如果 他们的 自然的 果汁 是 挤压 出去 的 他们 , 他们 变得 难以消化的
.
.
.

或者，如果将它们体内的天然汁液挤出，它们就变得难以消化了。

['kʌrənt] ['sæləd] . — [pʊt] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [red] ['kʌrənts] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['kɒmpɒt] .
Currant Salad . — Put a pint of red currants in the centre of a compote .
黑醋栗 沙拉 . — 放 一个 品脱 的 红色的 醋栗 在 这 中心 的 一个 果酱 .

醋栗沙拉——将一品脱红醋栗放在果盘中央。

[ə'raʊnd] [ðem; ðəm] [meɪk] [ə; eɪ] ['bɔːdə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [waɪt] ['kʌrənts] ,
Around them make a border of a pint of white currants ,
大约 他们 制作 一个 边界 的 一个 品脱 的 白色的 醋栗 ,

在它们周围摆放一品脱白醋栗作为边框，

[ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðiːz] [ə'reɪndʒ] [ə; eɪ] ['bɔːdə(r)] [ɒv; əv] [red] ['rɑːzbəriz] .
and around these arrange a border of red raspberries .
和 大约 这些 安排 一个 边界 的 红色的 覆盆子 .

并在其周围摆放一圈红树莓。

[set] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɒn] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
Set the dish on the table .
放 这 盘子 在 这 桌子 .

将菜放在桌子上。

[teɪk] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [swiːt] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['paʊdəd]
Take a pint of sweet cream , add to it three tablespoonfuls of powdered
拿 一个 品脱 的 甜的 奶油 , 添加 到 它 三 汤匙 的 粉末状
['ʃʊgə(r)] ;
sugar ;
糖 ;

取一品脱甜奶油，加入三汤匙糖粉；

[stɜː(r)][ˌaɪ ˈtiː][ʌp][tuː; tə] [dɪˈzɒlv] [ðə; ði][ˈʃʊɡə(r)] ;
stir it up to dissolve the sugar ;
搅拌 它 向上 到 溶解 这 糖 ;

搅拌至糖溶解；

[waɪl] [ˈduːɪŋ] [səʊ][ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv][ˈbrændi][ænd; ənd] .
while doing so add a tablespoonful each of brandy and curaçoa .
尽管 正在做 所以 添加 一个 一汤匙 每个 的 白兰地 和 库拉索 .

同时加入一汤匙白兰地和一汤匙库拉索酒。

[set][ðə; ði] [sɔːs] [ɒn][ðə; ði][ˈteɪb(ə)l] ; [dɪʃ] [ʌp][ðə; ði][fruːt] ;
Set the sauce on the table ; dish up the fruit ;
放 这 酱 在 这 桌子 ; 盘子 向上 这 水果 ;

将酱汁放在桌上；将水果盛入盘中；

[ænd; ənd][let] [iːtʃ] [ɡest] [help] [hɪmˈself][tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] .
and let each guest help himself to the sauce .
和 让 每个 客人 帮助 他自己 到 这 酱 .

让每位客人自行取用酱汁。

[ˈdændɪlaɪən][ˈsæləd] . — [ə; eɪ][ˈdændɪlaɪən][ˈsæləd][ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] [hˈɛlθɪəst] [ɒv; əv] [sprɪŋ] [ˈsælədz] .
Dandelion Salad . — A dandelion salad is one of the healthiest of spring salads .
蒲公英 沙拉 . — 一个 蒲公英 沙拉 是 一 的 这 最健康的 的 春天 沙拉 .

蒲公英沙拉——蒲公英沙拉是春季最健康的沙拉之一。

[teɪk] [-]
Take [20]
拿 [-]

拿[20]

[tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ˈfreʃli] [ˈɡæðəd] [ˈdændɪlaɪənz] ; [wɒʃ] [ðem; ðəm] [wel] ; [pɪk] [ðem; ðəm][ˈəʊvə(r)] [ˈkeəfəli] ;
two quarts of freshly gathered dandelions ; wash them well ; pick them over carefully ;
二 夸脱 的 新鲜的 聚集 蒲公英 ; 洗 他们 出色地 ; 挑选 他们 超过 小心 ;

两夸脱新鲜采摘的蒲公英；洗净；仔细挑选；

[let][stænd][ɪn][ˈwɔːtə(r)][ˈəʊvə(r)] [naɪt] , [æz; əz] [ðɪs] [ɪmˈpruːvz] [ðem; ðəm] .
let stand in water over night , as this improves them .
让 站立 在 水 超过 夜晚 , 作为 这 改善 他们 .

浸泡在水中过夜，这样可以改善它们的品质。

[dreɪn] , [ænd; ənd][draɪ][ɪn][ə; eɪ][ˈnæpkɪn] ; [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][ˈsæləd] - [bəʊl] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [jʌŋ] [sprɪŋ] [ˈʌnjənz] , [mɪnst] .
Drain , and dry in a napkin ; place them in a salad - bowl ; add two young spring onions , minced .
流走 , 和 干燥 在 一个 餐巾 ; 地方 他们 在 一个 沙拉 - 碗 ; 添加 二 年轻的 春天 洋葱 , 剁碎 .

沥干水分，用餐巾纸擦干；放入沙拉碗中；加入两根切碎的嫩葱。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ][pleɪn] [ˈdresɪŋ] .
Serve with a plain dressing .
服务 和 一个 清楚的 敷料 .

佐以清淡的沙拉酱食用。

[djuˈmaː][ˈsæləd] ([dɪˈvaɪzd] [baɪ][ˌæləɡˈzɑːndr][djuˈmaː]) . — " [pʊt][ɪn][ə; eɪ][ˈsæləd] - [bəʊl] [ə; eɪ][jəʊk][ɒv; əv] [eɡ] [bɔɪld] [hɑːd] ;
Dumas Salad (Devised by Alexandre Dumas) . — " Put in a salad - bowl a yolk of egg boiled hard ;
大仲马 沙拉 (设计 经过 亚历山大 大仲马) . — " 放 在 一个 沙拉 - 碗 一个 蛋黄 的 蛋 煮沸 难的 ;

杜马沙拉（由亚历山大·杜马发明）——“在沙拉碗中放入一个煮熟的蛋黄；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ɔɪl] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] [ɒv; əv] [ˌaɪ ˈtiː] ;
add a tablespoonful of oil , and make a paste of it ;
添加 一个 一汤匙 的 油 , 和 制作 一个 粘贴 的 它 ;

加入一汤匙油，将其搅拌成糊状；

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [fjuː] [stɔːks] [ɒv; əv] [ˈtʃɜːvɪl] [tʃɒpt] [faɪn] , [ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ˈtʌni]
then add a few stalks of chervil chopped fine , a teaspoonful each of tunny
然后 添加 一个 很少 茎 的 细叶芹 切碎 美好的 , 一个 一茶匙 每个 的 金枪鱼
[ænd; ənd] [ˈæntʃəvi] [peɪst] ,
and anchovy paste ,
和 凤尾鱼 粘贴 ,

然后加入几根切碎的细叶芹，一茶匙金枪鱼酱和一茶匙凤尾鱼酱，

[ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [frentʃ] [ˈmʌstəd] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ˈpɪkld] [ˈkjuːkʌmbə(r)] [tʃɒpt] [faɪn] , [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv]
a little French mustard , a small pickled cucumber chopped fine , the white of
一个 小的 法语 芥末 , 一个 小的 腌制 黄瓜 切碎 美好的 , 这 白色的 的
[ðə; ði] [eg] [tʃɒpt] [faɪn] ,
the egg chopped fine ,
这 蛋 切碎 美好的 ,

少许法式芥末酱，切碎的一小根腌黄瓜，切碎的蛋白，

[ænd; ənd][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [sɔɪ] .
and a little soy .
和 一个 小的 大豆 .

还加了一点酱油。

[mɪks][ðə; ði] [həʊl] [wel] [wɪð] [tuː] [ˈteiblˌspuːnful] [ɒv; əv] [waɪn] [ˈvɪnɪgə(r)] ;
Mix the whole well with two tablespoonfuls of wine vinegar ;
混合 这 所有的 出色地 和 二 汤匙 的 葡萄酒 醋 ;

将整锅食材与两汤匙葡萄酒醋混合；

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [stiːmd] [pəˈteɪtəʊz] [slaɪst] , [ə; eɪ] [fjuː] [ˈslaɪsɪz][ɒv; əv] [biːt] ,
then add two or three steamed potatoes sliced , a few slices of beet ,
然后 添加 二 或者 三 蒸 土豆 切片 , 一个 很少 切片 的 甜菜 ,

然后加入两三个切片的蒸土豆，几片甜菜根，

[seɪm] [ɒv; əv][səˈleriæk] , [seɪm] [ɒv; əv][ˈræmpɪən] , [sɔːlt][ænd; ənd][hʌŋˈgeəriən] [ˈpepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] ; [tɒs]
same of celeriac , same of rampion , salt and Hungarian pepper to taste ; toss
相同的 的 芹菜根 , 相同的 的 野萵苣 , 盐 和 匈牙利 胡椒 到 品尝 ; 折腾
[ˈdʒentli] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] ,
gently twenty minutes ,
轻轻地 二十 分钟 ,

将芹菜根、野韭菜、盐和匈牙利胡椒粉等量放入锅中，轻轻翻炒20分钟。

[ðen] [sɜːv] .
then serve .
然后 服务 .

然后即可上菜。

" [iːlz] , [ˌmeɪəˈneɪz] [ɒv; əv] . — [pʊt] [ˈɪntuː][ə; eɪ][ˈsæləd] - [bəʊl] [tuː] [hedz] [ɒv; əv] [bliːtʃt]
" Eels , Mayonnaise of . — Put into a salad - bowl two heads of bleached
" 鳗鱼 , 蛋黄酱 的 . — 放 进入 一个 沙拉 - 碗 二 头部 的 漂白
[ˈendaɪv; ˈendɪv] , [iːtʃ] [liːf] [ˈhævɪŋ] [biːn] [ˈpriːviəsli] [ɪgˈzæmɪnd] .
endive , each leaf having been previously examined .
苣荬菜 , 每个 叶子 拥有 到过 之前 检查 .

“鳗鱼，蛋黄酱。——将两棵漂白过的菊苣放入沙拉碗中，每片叶子都事先经过检查。

[teɪk] [sɪks] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv] [ˈpɒtɪd] [iːlz] [əˈbaʊt] [tuː] [ˈɪntʃɪz] [lɒŋ] ; [rɪˈmuːv] [ðə; ði][bəʊn] ;
Take six pieces of potted eels about two inches long ; remove the bone ;
拿 六 件 的 盆栽 鳗鱼 关于 二 英寸 长的 ; 消除 这 骨 ;

取六块约两英寸长的罐装鳗鱼；去骨；

[breɪk] [ðə; ði] [iːlz] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['endaɪv; 'endɪv] ; [-]
break the eels into neat pieces , and arrange them on the endive ; [21]
休息 这 鳗鱼 进入 整洁的 件 , 和 安排 他们 在 这 苣荬菜 ; [-]

将鳗鱼掰成小块，摆放在菊苣上；[21]

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [ˌmeɪə'neɪz] , ['gɑːnɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
add a mayonnaise , garnish , and serve .
添加 一个 蛋黄酱 , 装饰 , 和 服务 .

加入蛋黄酱，装饰一下，即可食用。

[eg] ['sæləd] . — [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [bəʊl] [ðə; ði] [smɔːl] [krɪsp] [liːvz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv]
Egg Salad . — Put into a salad - bowl the small crisp leaves of a head of
蛋 沙拉 . — 放 进入 一个 沙拉 - 碗 这 小的 脆 树叶 的 一个 头 的
['letɪs] ;
lettuce ;
莴苣 ;

鸡蛋沙拉——将一颗生菜的嫩叶放入沙拉碗中；

[ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [slaɪst] .
add four hard - boiled eggs sliced .
添加 四 难的 - 煮沸 鸡蛋 切片 .

加入四个切片的煮鸡蛋。

[mɪns] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['keɪpəz] ; ['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] .
Mince a dozen capers ; sprinkle over the eggs , and add a plain dressing .
剁碎 一个 打 刺山柑 ; 撒 超过 这 鸡蛋 , 和 添加 一个 清楚的 敷料 .

将十二颗刺山柑切碎；撒在鸡蛋上，再淋上简单的调味汁。

['endaɪv; 'endɪv]['sæləd] . — [ðə; ði] [kɜːld] ['endaɪv; 'endɪv][ɪz] ['eksələnt] [fɔː(r); fə(r)] [fɔːl] [ænd; ənd]['wɪntə(r)]
Endive Salad . — The curled endive is excellent for fall and winter
苣荬菜 沙拉 . — 这 卷曲 苣荬菜 是 出色的 为了 落下 和 冬天
['sælədz] .
salads .
沙拉 .

菊苣沙拉——卷曲的菊苣非常适合做秋冬季沙拉。

[pɪk] [ðə; ði] [liːvz] ['əʊvə(r)] ['keəfəli] ; ['seprət] [ðə; ði] [griːn] [frɒm; frəm][ðə; ði] [waɪt] ; [pʊt][ðə; ði]
Pick the leaves over carefully ; separate the green from the white ; put the
挑选 这 树叶 超过 小心 ; 分离 这 绿色的 从 这 白色的 ; 放 这
['lætə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [bəʊl] ;
latter into a salad - bowl ;
后者 进入 一个 沙拉 - 碗 ;

仔细挑选叶子；将绿色部分与白色部分分开；将白色部分放入沙拉碗中；

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪnst] ['sæləd] [hɜːbs] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [sə'spɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['ʌnjən] .
add minced salad herbs , and a suspicion of onion .
添加 剁碎 沙拉 草药 , 和 一个 怀疑 的 洋葱 .

加入切碎的沙拉香草和少许洋葱。

[sɜːv] [wɪð] [pleɪn] ['dresɪŋ] .
Serve with plain dressing .
服务 和 清楚的 敷料 .

佐以原味沙拉酱食用。

['eskərəʊl]['sæləd] . — [ðɪs] [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][best]['sælədz] [nəʊn] .
Escarole Salad . — This is one of the best salads known .
菊苣 沙拉 . — 这 是 一 的 这 最好的 沙拉 已知 .

菊苣沙拉——这是最美味的沙拉之一。

[sɜːv] [ˌaɪ ˈtiː][æz; əz] [fˈɒləʊz] : [teɪk] [tuː] [hedz] [ɒv; əv] [ˈeskərəʊl] ; [rɪˈdʒekt] [ɔːl] [ɡriːn] [ænd; ənd] [dɪˈkeɪd] [liːvz] ;
Serve it as follows : Take two heads of escarole ; reject all green and decayed leaves ;
服务 它 作为 跟随 : 拿 二 头部 的 菊苣 ; 拒绝 全部 绿色的 和 腐烂的 树叶 ;

食用方法如下：取两棵菊苣；去掉所有绿色和腐烂的叶子；

[pleɪs] [ðə; ði] [waɪt] [bliːtʃt] [liːvz] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈsæləd] - [bəʊl] , [ˈɑːftə(r)] [ˈbiːɪŋ] [ˈθʌrəli] [wɒʃt] [ænd; ənd] [draɪd] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈnæpkɪn] ;
place the white bleached leaves in a salad - bowl , after being thoroughly washed and dried in a napkin ;
地方 这 白色的 漂白 树叶 在 一个 沙拉 - 碗 , 后 存在 彻底 洗过 和 干燥 在 一个 餐巾 ;

将漂白过的白叶彻底洗净，用餐巾擦干后，放入沙拉碗中；

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [krʌst] [ɒv; əv] [bred] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv] [ˈɡɑːlɪk] ,
take a small piece of crust of bread , and a clove of garlic ,
拿 一个 小的 片 的 地壳 的 面包 , 和 一个 丁香 的 蒜 ,

取一小块面包皮和一瓣蒜，

[dɪp] [ðə; ði] [ˈɡɑːlɪk] [ɪn] [sɔːlt] [ænd; ənd] [rʌb] [ˌaɪ ˈtiː] [ə; eɪ] [fjuː] [taɪmz] [ɒn] [ðə; ði] [bred] ;
dip the garlic in salt and rub it a few times on the bread ;
蘸 这 蒜 在 盐 和 擦 它 一个 很少 时代 在 这 面包 ;

将蒜瓣蘸上盐，然后在面包上擦几下；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [piːs] [ɒv; əv] [bred] [tuː; tə][ðə; ði][ˈsæləd] - [bəʊl] .
add the piece of bread to the salad - bowl .
添加 这 片 的 面包 到 这 沙拉 - 碗 .

将面包片放入沙拉碗中。

[nekst][ˌeɪ diː ˈdiː][hɑːf][ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [ˈpepə(r)] ,
Next add half a teaspoonful of salt , a saltspoonful of pepper ,
下一个 添加 一半 一个 一茶匙 的 盐 , 一个 一勺盐 的 胡椒 ,

接下来加入半茶匙盐，一茶匙胡椒粉，

[ænd; ənd][fɔː(r)] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈveri] [best] [ˈɒlɪv] [ɔɪl] ; [tɒs] [ðə; ði][ˈsæləd][ˈdʒentli] ;
and four tablespoonfuls of the very best olive oil ; toss the salad gently ;
和 四 汤匙 的 这 非常 最好的 橄榄 油 ; 折腾 这 沙拉 轻轻地 ;

加入四汤匙上等橄榄油；轻轻拌匀沙拉；

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈtærəɡən] [ˈvɪnɪɡə(r)] ; [tɒs] [əˈɡen] ; [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [piːs] [ɒv; əv] [krʌst] , [wɪtʃ] [ɪz] [-]
then add a tablespoonful of tarragon vinegar ; toss again ; remove the piece of crust , which is [22]
然后 添加 一个 一汤匙 的 龙蒿 醋 ; 折腾 再次 ; 消除 这 片 的 地壳 , 哪个 是 [-]

然后加入一汤匙龙蒿醋；再次拌匀；取出那块饼皮，即[22]

[nəʊn] [æz; əz] " [ʃæˈpɒn] , " [ænd; ənd] [sɜːv] .
known as " Chapon , " and serve .
已知 作为 " 恰蓬 , " 和 服务 .

被称为“Chapon”，并提供服务。

[ˈeskərəʊl] [ɪz][ðə; ði] [brɔːd] - [liːvd] [vəˈraɪəti][ɒv; əv][ðə; ði] [wel] - [nəʊn] [ˈendaɪv; ˈendɪv] .
Escarole is the broad - leaved variety of the well - known endive .
菊苣 是 这 广阔 - 离开 种类 的 这 出色地 - 已知 苣荬菜 .

菊苣是广为人知的苦苣菜的宽叶品种。

[frɒɡ] [ˈsæləd] . — [ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [dɪˈlɪʃəs] [ˈsæləd] .
Frog Salad . — This is a delicious salad .
青蛙 沙拉 . — 这 是 一个 可口的 沙拉 .

青蛙沙拉——这是一道美味的沙拉。

[səʊk] [tuː] ['dʌz(ə)n] [frɒgz] - [legz] [ɪn] [sɔːlt] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] ; [dreɪn] ;
Soak two dozen frogs ' legs in salt water for one hour ; drain ;
浸泡 二 打 青蛙 - 腿 在 盐 水 为了 一 小时 ; 流走 ;

将二十四只青蛙腿浸泡在盐水中一小时；沥干水分；

[stjuː] [ðem; ðəm] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] ['tendə(r)] ;
stew them slowly until quite tender ;
炖 他们 缓慢地 直到 相当 投标 ;

用小火慢炖至软烂；

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [mɪlk] .
take them out of the boiling water and cover them with milk .
拿 他们 出去 的 这 沸腾 水 和 覆盖 他们 和 牛奶 .

将它们从沸水中取出，然后用牛奶覆盖。

[let] [ðɪs] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ; [dreɪn] [ænd; ənd] [kuːl] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [bəʊnz] .
Let this come to a boil ; drain and cool ; remove the bones .
让 这 来 到 一个 熬 ; 流走 和 凉爽的 ; 消除 这 骨头 .

将此汤煮沸；沥干水分，放凉；取出骨头。

[kʌt] [ʌp] ['seləri] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [hɑːf] [fɪl] [ə; eɪ] ['sæləd] - [bəʊl] ;
Cut up celery enough to half fill a salad - bowl ;
切 向上 芹菜 足够的 到 一半 充满 一个 沙拉 - 碗 ;

将芹菜切好，装满半个沙拉碗；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [frɒgz] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] ['nɪəli] [fɪl] [ðə; ði] [bəʊl] .
add the frogs which should nearly fill the bowl .
添加 这 青蛙 哪个 应该 几乎 充满 这 碗 .

加入青蛙，直到几乎装满碗。

[ə'reɪndʒ] ['niːtli] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] ; ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['lɒbstə(r)] - [klɔːz] , ['lɪt(ə)l] [tʌfts] [ɒv; əv]
Arrange neatly ; cover with mayonnaise ; garnish with lobster - claws , little tufts of
安排 整齐地 ; 覆盖 和 蛋黄酱 ; 装饰 和 龙虾 - 爪子 , 小的 簇绒 的
[ʃrɪmps] , [ænd; ənd] [griːn] [hɜːbs] ,
shrimps , and green herbs ,
虾 , 和 绿色的 草药 ,

摆放整齐；淋上蛋黄酱；用龙虾钳、小虾仁和绿色香草装饰。

['ɔːltənˌeɪtɪd] [wɪð] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] ['kwɔːtəd] ['leŋθwaɪz] .
alternated with hard - boiled eggs quartered lengthwise .
交替 和 难的 - 煮沸 鸡蛋 四分 纵向 .

与纵向切成四瓣的煮熟鸡蛋交替食用。

[hɜːbs] [fɔː(r); fə(r)] ['sælədz] . — [ðə; ði] [məʊst] [ɪm'pɔːt(ə)nt] [dɪˌzɪdə'rɑːtəm] ([ɪk'sept] ['pɒsəbli] [pjʊə(r)]
Herbs for Salads . — The most important desideratum (except possibly pure
草药 为了 沙拉 . — 这 最多 重要的 理想 (除了 可能 纯的
['kɒndɪmənts]) [ɪn] [ðə; ði] [ɑːt] [ɒv; əv] ['sæləd] ['meɪkɪŋ] ,
condiments) in the art of salad making ,
调味品) 在 这 艺术 的 沙拉 制作 ,

沙拉用香草——沙拉制作艺术中最重要的要素（或许除了纯粹的调味品之外），

[ɪz] [ðəʊz] ['lɪt(ə)l] ['sæləd] [hɜːbs] [ðæt] [tuː; tə] ['meni] [ə'pɪə(r)] [ˌɪnsɪg'nɪfɪkənt] , [bʌt; bət] [tuː; tə] [ðə; ði] ['epɪkjʊə(r)]
is those little salad herbs that to many appear insignificant , but to the epicure
是 那些 小的 沙拉 草药 那 到 许多 出现 微不足道 , 但 到 这 美食家
['pɜːfɪkt] [ə; eɪ] ['sæləd] .
perfect a salad .
完美的 一个 沙拉 .

那些在许多人看来微不足道，但在美食家眼中却是完美沙拉关键的沙拉香草。

[ɔːl] ['trævələz] [tel] [ˌjuː 'es] [ðæt] [frentʃ] ['sælədz][ɑː(r); ə(r)][fɑː(r)][suː'pɪəriə(r)][tuː; tə][ðə; ði]['sælədz][ɒv; əv]
All travellers tell us that French salads are far superior to the salads of
全部 旅行者 告诉 我们 那 法语 沙拉 是 远的 优越的 到 这 沙拉 的
['ʌðə(r)] ['kʌntriz] ;
other countries ;
其他 国家 ;

所有旅行者都告诉我们，法国沙拉远胜于其他国家的沙拉；

[bʌt; bət] [wɪ'ðaʊt] ['freɪgrənt] [hɜːbs] [ðə; ði] [frentʃ] ['sælədz] [wʊd] [biː; bi][æz; əz][ɪn'sɪpɪd][æz; əz] [ðəʊz]
but without fragrant herbs the French salads would be as insipid as those
但 没有 香 草药 这 法语 沙拉 会 是 作为 平淡 作为 那些
[ɒv; əv] ['ɪŋglənd] .
of England .
的 英格兰 .

但如果没有香草，法国沙拉就会像英国沙拉一样寡淡无味。

[aɪ] ['strɒŋli] [əd'vaɪz][maɪ] ['ridər] [tuː; tə] ['kʌltɪveɪt] [ə; eɪ] [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] ['preʃəs] ['lɪt(ə)l] [hɜːbs] :
I strongly advise my readers to cultivate a taste for these precious little herbs :
我 强烈 建议 我的 读者 到 培育 一个 品尝 为了 这些 宝贵的 小的 草药 :

我强烈建议读者们培养对这些珍贵小香草的喜爱：

['tærəgən] , ['bɒrɪdʒ] , ['tʃɜːvɪl] , [tʃaɪvz] , [ænd; ənd] ['pɪmpənel] . [-]
Tarragon , borage , chervil , chives , and pimpernel . [23]
龙蒿 , 琉璃苣 , 细叶芹 , 细香葱 , 和 花花公子 . [-]

龙蒿、琉璃苣、细叶芹、细香葱和野胡萝卜。[23]

['herɪŋ] ['sæləd] . — [səʊk] [fɔː(r)][sɔːlt] ['hɒlənd] ['herɪŋz] [ɪn]['wɔːtə(r)][ɔː(r)][mɪlk][fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] ;
Herring Salad . — Soak four salt Holland herrings in water or milk for three hours ;
鲱鱼 沙拉 . — 浸泡 四 盐 荷兰 鲱鱼 在 水 或者 牛奶 为了 三 小时 ;

鲱鱼沙拉——将四条荷兰盐鲱鱼浸泡在水或牛奶中三个小时；

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd] [bæk] - [bəʊn][ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː] [niːt] [skweə(r)] ['piːsɪz] .
then remove the skin and back - bone and cut them into neat square pieces .
然后 消除 这 皮肤 和 后退 - 骨 和 切 他们 进入 整洁的 正方形 件 .

然后去除皮和脊骨，切成整齐的方块。

[slaɪs] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] ; [waɪl] [hɒt] ,
Slice two quarts of boiled potatoes ; while hot ,
片 二 夸脱 的 煮沸 土豆 ; 尽管 热的 ,

将两夸脱煮熟的土豆切片；趁热，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] [raɪn] [waɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['mɔɪsn]
put them into a dish and pour over them Rhine wine enough to moisten
放 他们 进入 一个 盘子 和 倒 超过 他们 莱茵河 葡萄酒 足够的 到 濡
[ðem; ðəm] ;
them ;
他们 ;

将它们放入盘中，倒入莱茵河葡萄酒，使它们湿润；

[wen] [kəʊld][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['herɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][fɔː(r)][hɑːd] - [bɔɪld] [egz] ,
when cold add the herring and the yolks of four hard - boiled eggs ,
什么时候 寒冷的 添加 这 鲱鱼 和 这 蛋黄 的 四 难的 - 煮沸 鸡蛋 ,
[tʃɒpt] [ʌp] .
chopped up .
切碎 向上 .

冷却后，加入切碎的鲱鱼和四个煮熟的鸡蛋的蛋黄。

[krʌʃ] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['pepə(r)] [kɔːnz] [ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] - ['hænd(ə)l] ,
Crush a dozen pepper corns in a napkin , with a knife - handle ,
压碎 一个 打 胡椒 玉米 在 一个 餐巾 , 和 一个 刀 - 处理 ,

用餐巾纸包住十二粒胡椒粒，用刀柄将其碾碎。

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði]['sæləd][ænd; ənd][mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] .
add to the salad and mix all together .
添加 到 这 沙拉 和 混合 全部 一起 .

加入沙拉中，搅拌均匀。

[ɪf] [mɪlt] ['herɪŋ] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] , [paʊnd] [ðə; ði] [mɪlt] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] , ['mɔɪsn] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)] ,
If milt herring are used , pound the milt to a paste , moisten with vinegar ,
如果 精液 鲱鱼 是 用过的 , 磅 这 精液 到 一个 粘贴 , 濡 和 醋 ,

如果使用鲱鱼精，将鱼精捣成糊状，用醋润湿。

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði]['sæləd] .
add to the salad .
添加 到 这 沙拉 .

加入沙拉中。

[ɪf] [rəʊ] ['herɪŋ] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ,
If roe herring are used ,
如果 鱼子 鲱鱼 是 用过的 ,

如果使用鲱鱼卵，

[səʊk] [ðə; ði] [rəʊ] [ɪn] ['vɪnɪgə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [struː] [ðə; ði] [egz] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['sæləd] .
soak the roe in vinegar for a few minutes and strew the eggs over the salad .
浸泡 这 鱼子 在 醋 为了 一个 很少 分钟 和 肸 这 鸡蛋 超过 这 沙拉 .

将鱼子用醋浸泡几分钟，然后将鱼子撒在沙拉上。

[ɪf] [ðə; ði] ['herɪŋz] [hæv; həv] [biːn] [səʊkt] [tuː] [lɒŋ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['ædɪd] .
If the herrings have been soaked too long a little salt should be added .
如果 这 鲱鱼 有 到过 浸泡过 也 长的 一个 小的 盐 应该 是 额外 .

如果鲱鱼浸泡时间过长，应该加一点盐。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz] [ə; eɪ] [truː] ['herɪŋ] ['sæləd] , [ðəʊ] [sʌm; səm] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɔɪl] ,
The above is a true herring salad , though some add a little oil ,
这 多于 是 一个 真的 鲱鱼 沙拉 , 尽管 一些 添加 一个 小的 油 ,

以上是一道正宗的鲱鱼沙拉，虽然有些人会加一点油。

[bʌt; bət] [ðə; ði] [mə'dʒɒrəti] [prɪ'fɜː(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [æz; əz] [ə'bʌv] [daɪ'rɛktɪd] .
but the majority prefer it as above directed .
但 这 多数 更喜欢 它 作为 多于 指导 .

但大多数人更喜欢按上述指示进行操作。

[hɒp] ['sæləd] . — [hɒp] - [spraʊts] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] ['əʊnli] ['həʊlsəm] [bʌt; bət] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] [məʊst] ['eksələnt] ['vedʒtəb(ə)l] .
Hop Salad . — Hop - sprouts are not only wholesome but are a most excellent vegetable .
跳 沙拉 . — 跳 - 芽苗菜 是 不是 仅有的 健康 但 是 一个 最多 出色的 蔬菜 .

啤酒花沙拉——啤酒花芽不仅营养丰富，而且是一种非常优秀的蔬菜。

[ɪn] [hɒp] - ['grəʊɪŋ] ['dɪstrɪkts] [ðə; ði] ['sɜːpləs] [spraʊts] [ɑː(r); ə(r)] [θrəʊn] [ə'weɪ] .
In hop - growing districts the surplus sprouts are thrown away .
在 跳 - 生长 地区 这 剩余 芽苗菜 是 抛掷 离开 .

在啤酒花种植区，多余的啤酒花芽会被扔掉。

[ðɪs] [ɪz] [æn; ən] ['erə(r)] .
This is an error .
这 是 一个 错误 .

这是一个错误。

['gæðə(r)][ðə; ði] [spraʊts] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði] [hedz] [dɪ'veləp] , [səʊk] [ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)]
Gather the sprouts before the heads develop , soak them for half an hour
收集 这 芽苗菜 前 这 头部 发展 , 浸泡 他们 为了 一半 一个 小时
[ɪn]['wɔːtə(r)] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ;
in water slightly salted ;
在 水 轻微地 咸的 ;

在豆芽长出豆头之前将其采收，用略加盐的水浸泡半小时；

[dreɪn] ; [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [pleɪn] ['sæləd] [-]
drain ; boil for ten minutes , and serve them with a plain salad [24]
流走 ; 熬 为了 十 分钟 , 和 服务 他们 和 一个 清楚的 沙拉 [-]

沥干水分；煮十分钟，配上清沙拉即可食用[24]

['dresɪŋ] .
dressing .
敷料 .

敷料。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi]['iːt(ə)n]['aɪðə(r)][hɒt][ɔː(r)][kəʊld] .
They may be eaten either hot or cold .
他们 可能 是 吃 任何一个 热的 或者 寒冷的 .

可以热吃，也可以冷吃。

[ɪ'tæliən]['sæləd] . — ['nɪəli] [ɔːl] [mɪkst] ['vedʒtəb(ə)l]['sælədz] [ðæt] [kən'teɪn] ['veəriəs] [ɪn'griːdiənts] [meɪ]
Italian Salad . — Nearly all mixed vegetable salads that contain various ingredients may
意大利语 沙拉 . — 几乎 全部 混合 蔬菜 沙拉 那 包含 各种各样的 原料 可能
[biː; bi] ['seɪfli] [kɔːld] - [lɪtæliːɛn] ,
be safely called à l'Italienne ,
是 安全 称为 - 意大利人 ,

意大利沙拉——几乎所有包含各种配料的混合蔬菜沙拉都可以安全地称为"意大利式沙拉"。

[fɔː(r); fə(r)][ɔːl] ['kʌlɪnəri] [ɒdz] [ænd; ənd][endz][ɑː(r); ə(r)] [meɪd] ['ɪntuː]['sælədz][baɪ] [ðiːz] ['θrɪfti] ['piːp(ə)l] ,
for all culinary odds and ends are made into salads by these thrifty people ,
为了 全部 烹饪 赔率 和 结束 是 制成 进入 沙拉 经过 这些 节俭 人们 ,

这些节俭的人们把所有零碎的食材都做成了沙拉。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][nɒt][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['ɪnstənt][biː; bi][sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd][ðæt][ðə; ði] ['dɪfrənt]
and it must not for an instant be supposed that the different
和 它 必须 不是 为了 一个 立即的 是 据称 那 这 不同的
['aɪtəmz][ɑː(r); ə(r)] [θrəʊn] [ɪn'dɪfrəntli] [tə'geðə(r)] .
items are thrown indifferently together .
项目 是 抛掷 漠不关心 一起 .

绝不能认为这些不同的物品是随意混放在一起的。

[ɒn][ðə; ði] ['kɒntrəri] , [ðeɪ] ['stʌdi] [ðə; ði][ɔːl] - [ɪm'pɔːt(ə)nt]['prɒbləm][ɒv; əv] [haʊ] [tuː; tə][fɜːst] [pliːz]
On the contrary , they study the all - important problem of how to first please
在 这 相反 , 他们 学习 这 全部 - 重要的 问题 的 如何 到 第一的 请
[ðə; ði] [aɪ] ,
the eye ,
这 眼睛 ,

相反，他们研究的是如何首先取悦眼睛这一至关重要的问题。

[səʊ] [ðæt] [ðeə(r)][ˌgæstrə'nɒmɪk] ['efət] [meɪ] [mɔː(r)] ['iːzəli] [pliːz] [ðə; ði] ['pælət] .
so that their gastronomic effort may more easily please the palate .
所以 那 他们的 美食 努力 可能 更多的 容易地 请 这 味蕾 .

这样，他们的美食努力就能更容易地取悦食客的味蕾。

[ə; eɪ]['sæləd][ɒv; əv] [eɪt] [ɔː(r)][ten] [ɪn'griːdiənts] [ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ə'reɪndʒd] [ɒn][ə; eɪ] [raʊnd] [pleɪt] ,
A salad of eight or ten ingredients is usually arranged on a round plate ,
一个 沙拉 的 八 或者 十 原料 是 通常 安排 在 一个 圆形的 盘子 ,

一份包含八到十种食材的沙拉通常摆放在一个圆盘里。

[wiːl] ['fæʃ(ə)n] , [wɪð] [hɑːf] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [hɑːd] - [bɔɪld] [eg] , [kʌt] ['krɒswaɪz] , [tuː; tə] [ˌreprɪ'zent] [ə; eɪ] [hʌb] .

wheel fashion , with half of a hard - boiled egg , cut crosswise , to represent a hub .

车轮 时尚 , 和 一半 的 一个 难的 - 煮沸 蛋 , 切 横向 , 到 代表 一个 中心 .

车轮造型，用半个煮熟的鸡蛋横向切开，代表轮毂。

[wen] ['əʊnli] [faɪv] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ,

When only five ingredients are used ,

什么时候 仅有的 五 原料 是 用过的 ,

当只使用五种原料时，

[ðə; ði] ['sæləd] [teɪks] [ðə; ði] [fɔːmz] [ɒv; əv] [stɑːz] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] [ʃeɪps] [æz; əz] ['fænsi] [dɪk'teɪts] .

the salad takes the forms of stars or other shapes as fancy dictates .

这 沙拉 需要 这 表格 的 明星 或者 其他 形状 作为 想要 规定 .

沙拉的形状可以根据喜好设计成星星或其他形状。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [sɜːvd] [wɪð] [pleɪn] ['sæləd] ['dresɪŋ] .

They are usually served with plain salad dressing .

他们 是 通常 服务 和 清楚的 沙拉 敷料 .

通常搭配原味沙拉酱食用。

[læm] ['sæləd] . — [ɪn] [hɒt] ['weðə(r)] [ðɪs] ['sæləd] [ɪz] ['veri] [ək'septəb(ə)l] .

Lamb Salad . — In hot weather this salad is very acceptable .

羊肉 沙拉 . — 在 热的 天气 这 沙拉 是 非常 可接受 .

羊肉沙拉——在炎热的天气里，这道沙拉非常受欢迎。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sæləd] - [bəʊl] [ðə; ði] [krɪsp] [smɔːl] ['sentə(r)] [liːvz] [ɒv; əv] [tuː] [hedz] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] ['letɪs] .

Put into a salad - bowl the crisp small centre leaves of two heads of cabbage lettuce .

放 进入 一个 沙拉 - 碗 这 脆 小的 中心 树叶 的 二 头部 的 卷心菜 莴苣 .

将两颗卷心菜生菜嫩嫩的中间小叶子放入沙拉碗中。

[kʌt] [ʌp] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kəʊld] [rəʊst] [læm] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['letɪs] .

Cut up three - fourths of a pound of cold roast lamb , add to the lettuce .

切 向上 三 - 第四部分 的 一个 磅 的 寒冷的 烤 羊肉 , 添加 到 这 莴苣 .

将四分之三磅冷烤羊肉切碎，加入生菜中。

[tʃɒp] [ʌp] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] ['keɪpəz] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] ['tærəgən] [liːvz] ; [struː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['sæləd] ;

Chop up a dozen capers with a few tarragon leaves ; strew over the salad ;

劈 向上 一个 打 刺山柑 和 一个 很少 龙蒿 树叶 ; 肸 超过 这 沙拉 ;

将十几颗刺山柑和几片龙蒿叶切碎，撒在沙拉上；

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [pleɪn] ['sæləd] ['dresɪŋ] . [-]

serve with a plain salad dressing . [25]

服务 和 一个 清楚的 沙拉 敷料 . [-]

佐以清淡的沙拉酱。[25]

['letɪs] ['sæləd] . — [teɪk] [tuː] [gʊd] [saɪzd] [hedz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [brɔːd] - [ɔː(r)] [lɒŋ] - [liːvd] [və'raɪətiz] [ɒv; əv] ['letɪs] ;

Lettuce Salad . — Take two good sized heads of the broad - or long - leaved varieties of lettuce ;

莴苣 沙拉 . — 拿 二 好的 尺寸 头部 的 这 广阔 - 或者 长的 - 离开 品种 的 莴苣 ;

生菜沙拉——取两棵大小适中的宽叶或长叶生菜；

['seprət] [ðə; ði] [liːvz] ; [waɪp] [ðem; ðəm] ['keəfəli] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ɔːl] [grɪt] ;

separate the leaves ; wipe them carefully to remove all grit ;

分离 这 树叶 ; 擦拭 他们 小心 到 消除 全部 砂砾 ;

将叶子分开；仔细擦拭，去除所有沙砾；

[breɪk] [ɔː(r)][teə(r); tɪə] [iːtʃ] [liːf] [ə'pɑːt] ([duː; də] [nɒt] [kʌt] ['letɪs]) ; [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] -
break or tear each leaf apart (do not cut lettuce) ; put them in a salad -
休息 或者 撕 每个 叶子 除 (做 不是 切 莴苣) ; 放 他们 在 一个 沙拉 -
[bəʊl] ;
bowl ;
碗 ;

将每片叶子掰开或撕开（不要切生菜）；放入沙拉碗中；

[ˌeɪ diː 'diː] [ɔɪl] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [hɜːbs] ; [tɒs]
add oil , pepper , and salt , and a teaspoonful of chopped herbs ; toss
添加 油 , 胡椒 , 和 盐 , 和 一个 一茶匙 的 切碎 草药 ; 折腾
['laɪtli] .
lightly .
轻轻 .

加入油、胡椒粉、盐和一茶匙切碎的香草；轻轻拌匀。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['vɪnɪɡə(r)] , [tɒs] [ə'ɡen] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] . — [fɔː(r); fə(r)]
Now add the vinegar , toss again , and serve immediately . — For
现在 添加 这 醋 , 折腾 再次 , 和 服务 立即地 . — 为了
[prə'pɔːʃ(ə)nz] [siː] [pleɪn] ['sæləd] ['dresɪŋ] .
proportions see Plain Salad Dressing .
比例 看 清楚的 沙拉 敷料 .

现在加入醋，再次拌匀，即可食用。——具体比例请参见“原味沙拉酱”。

['lɒbstə(r)] ['sæləd] . — [teɪk] [tuː] [lɪv; laɪv] [hen] [ɔː(r)] ['fiːmeɪl] ['klɔɪstər] ; [bɔɪl] [ðem; ðəm] ['θɜːti] ['mɪnɪts] ;
Lobster Salad . — Take two live hen or female lobsters ; boil them thirty minutes ;
龙虾 沙拉 . — 拿 二 居住 母鸡 或者 女性 龙虾 ; 熬 他们 三十 分钟 ;
[dreɪn] .
drain .
流走 .

龙虾沙拉——取两只活的雌龙虾；煮30分钟；沥干水分。

[wen] [kəʊld] , [breɪk] [ðem; ðəm] [ə'pɑːt] ; [kræk] [ðə; ði] [klɔːz] ,
When cold , break them apart ; crack the claws ,
什么时候 寒冷的 , 休息 他们 除 ; 裂缝 这 爪子 ,

冷却后，掰开它们；掰断爪子，

[ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði] [teɪl] [fɪnz] [ɑː(r); ə(r)] ['kʌvəd] [wɪð] [eɡz] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm] ['keəfəli] .
and if the tail fins are covered with eggs remove them carefully .
和 如果 这 尾巴 鳍 是 涵盖 和 鸡蛋 消除 他们 小心 .

如果尾鳍上覆盖着卵，请小心地将其移除。

[teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [sænd] [paʊtʃ] [faʊnd] [nɪə(r)] [ðə; ði] [hed] ,
Take out the sand pouch found near the head ,
拿 出去 这 沙 小袋 成立 靠近 这 头 ,

取出头部附近的沙袋，

[splɪt] [ðə; ði] ['fleʃi] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [teɪl] [ɪn] [tuː] ['leŋθwaɪz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [smɔːl] [lɒŋ] ['ɛntreɪl]
split the fleshy part of the tail in two lengthwise , remove the small long entrail
分裂 这 肉质的 部分 的 这 尾巴 在 二 纵向 , 消除 这 小的 长的 内脏
[faʊnd] [ˌðeər'ɪn] .
found therein .
成立 其中 .

将尾巴的肉质部分纵向切成两半，取出其中细长的内脏。

[əd'hɪərɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɒdi] - [ʃel] [meɪ] [biː; bi] [faʊnd] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['kriːmi] [fæt] , [seɪv] [ðɪs] ,
Adhering to the body - shell may be found a layer of creamy fat , save this ,
粘附 到 这 身体 - 壳 可能 是 成立 一个 层 的 奶油状 胖的 , 节省 这 ,

附着在虫壳上的可能是一层乳白色的脂肪，请保留它。

[ænd; ənd] [ˈɔːlsəʊ] [ðə; ði] [griːn] [fæt] [ɪn] [ðə; ði] [ˈbɒdi] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈlɒbstə(r)] ([kɔːld] [tɒm] [ˈæli] [baɪ] [njuː] [ˈɪŋgləndə(r)]) [ænd; ənd] [ðə; ði] [ˈkɒrəl] .

and also the green fat in the body of the lobster (called Tom Alley by New Englanders) and the coral .

和 还 这 绿色的 胖的 在 这 身体 的 这 龙虾 (称为 汤姆 胡同 经过 新的 英格兰人) 和 这 珊瑚 .

还有龙虾体内的绿色脂肪（新英格兰人称之为"汤姆·艾利"）和珊瑚。

[ɪf] [ˈseləri] [ɪz] [juːst] , [teə(r); tɪə] [ðə; ði] [ˈlɒbstə(r)] [ˈɪntuː] [ʃredz] [wɪð] [fɔːrks] ; [ɪf] [ˈletɪs] ,

If celery is used , tear the lobster into shreds with forks ; if lettuce ,

如果 芹菜 是 用过的 , 撕 这 龙虾 进入 碎屑 和 叉子 ; 如果 莴苣 ,

如果用芹菜，用叉子将龙虾撕成丝；如果用生菜，

[kʌt] [ðə; ði] [ˈlɒbstə(r)] [ˈɪntuː] [hɑːf] [ɪntʃ] [ˈpiːsɪz] ; [pleɪs] [ðə; ði] [ˈsæləd] [hɜːb] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] ,

cut the lobster into half inch pieces ; place the salad herb in a bowl ,

切 这 龙虾 进入 一半 英寸 件 ; 地方 这 沙拉 草本植物 在 一个 碗 ,

将龙虾切成半英寸的小块；将沙拉香草放入碗中，

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈlɒbstə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [fæt] ; [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˈəʊvə(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [ˌmeɪəˈneɪz] ;

add the lobster and the fat ; and pour over it a rich mayonnaise ;

添加 这 龙虾 和 这 胖的 ; 和 倒 超过 它 一个 富有的 蛋黄酱 ;

加入龙虾肉和虾油；再淋上浓郁的蛋黄酱；

[ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [klɔːz] [ænd; ənd] [-]

garnish with the claws and [26]

装饰 和 这 爪子 和 [-]

用爪子装饰[26]

[hedz] , [tʌfts] [ɒv; əv] [griːn] , [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .

heads , tufts of green , hard - boiled eggs , etc .

头部 , 簇绒 的 绿色的 , 难的 - 煮沸 鸡蛋 , ETC .

头部、一簇簇绿色植物、煮熟的鸡蛋等等。

[ðə; ði] [ˈlɒbstə(r)] [egz] [meɪ] [biː; bi] [ˈsepəreɪtɪd] [ænd; ənd] [ˈsprɪŋk(ə)ld] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [ˌmeɪəˈneɪz] .

The lobster eggs may be separated and sprinkled over the mayonnaise .

这 龙虾 鸡蛋 可能 是 分开 和 撒上 超过 这 蛋黄酱 .

可以将龙虾卵分离出来，撒在蛋黄酱上。

[ðə; ði] [ˈkɒrəl] [ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ˈkʌlərɪŋ] [ˌmeɪəˈneɪz] , [ænd; ənd] [ˈɔːlsəʊ] [ˈbʌtə(r)] ,

The coral is used for coloring mayonnaise , and also butter ,

这 珊瑚 是 用过的 为了 染色 蛋黄酱 , 和 还 黄油 ,

珊瑚可用于给蛋黄酱和黄油着色。

[wɪtʃ] [ɪz] [ðen] [juːst] [ɪn] [ˈdekəreɪtɪŋ] [ˈsæmən] [ænd; ənd] [ˈʌðə(r)] [dɑːk] [fɪʃ] , [juːst] [ɪn] [ˈsælədz] .

which is then used in decorating salmon and other dark fish , used in salads .

哪个 是 然后 用过的 在 装饰 三文鱼 和 其他 黑暗的 鱼 , 用过的 在 沙拉 .

然后用它来装饰鲑鱼和其他深色鱼类，也用于沙拉中。

[ˈmelən] [ˈsæləd] . — [ðə; ði] [best] [wei] [tuː; tə] [iːt] [ə; eɪ] [ˈmelən] [ɪz] [ʌnˈkwestʃənəbli] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [sɔːlt] ,

Melon Salad . — The best way to eat a melon is unquestionably with a little salt ,

瓜 沙拉 . — 这 最好的 方式 到 吃 一个 瓜 是 毫无疑问 和 一个 小的 盐 ,

甜瓜沙拉——毫无疑问，吃甜瓜最好的方法就是加一点盐。

[bʌt; bət] [ˈmelənz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈveri] [dɪˈseptɪv] , [ðeɪ] [meɪ] [lʊk] [dɪˈlɪʃəs] ,

but melons are very deceptive , they may look delicious ,

但 甜瓜 是 非常 欺骗性的 , 他们 可能 看 可口的 ,

但甜瓜很具有欺骗性，它们看起来很美味，但实际上并非如此。

[bʌt; bət][frɒm; frəm] ['grəʊɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [fiːld] [wɪð] ['skwɒʃɪz] [ænd; ənd]['ʌðə(r)]['vedʒtəb(ə)lz] [ðeɪ]
but from growing in the same field with squashes and other vegetables they
但 从 生长 在 这 相同的 场地 和 南瓜 和 其他 蔬菜 他们
['ɒf(ə)n] [teɪst] [ɪn'sɪpɪd] .
often taste insipid .
经常 品尝 平淡 .

但由于与南瓜和其他蔬菜生长在同一块田地里，它们往往味道寡淡。

[sʌtʃ] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [kwaɪt] ['pælətəb(ə)l] [ɪn] ['sælədz] .
Such may be made quite palatable in salads .
这样的 可能 是 制成 相当 可口的 在 沙拉 .

这样的食物做成沙拉会非常美味。

[kʌt] [ðə; ði] ['melən] ['ɪntuː] [strɪps] ; [ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪn] ; [kʌt] [ðə; ði] ['iːtəbl] [pɑːt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] ,
Cut the melon into strips ; then remove the skin ; cut the eatable part into pieces ,
切 这 瓜 进入 条状物 ; 然后 消除 这 皮肤 ; 切 这 可食用 部分 进入 件 ,

将甜瓜切成条状；然后去皮；将可食用部分切成块。

[ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] .
and send to table with a plain dressing .
和 发送 到 桌子 和 一个 清楚的 敷料 .

佐以简单的酱汁上桌。

[mɪnt] ['sæləd] . — [ðɪs] [ɪz] [æn; ən] [eg] ['sæləd] [wɪð] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [sɪks] [liːvz] [ɒv; əv] [mɪnt]
Mint Salad . — This is an egg salad with the addition of six leaves of mint
薄荷 沙拉 . — 这 是 一个 蛋 沙拉 和 这 添加 的 六 树叶 的 薄荷
[tʃɒpt] [faɪn] ,
chopped fine ,
切碎 美好的 ,

薄荷沙拉——这是一款鸡蛋沙拉，加入了六片切碎的薄荷叶。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] , [ænd; ənd] [wɪð] [ɔː(r)] ['ɑːftə(r)] [kəʊld] [rəʊst] [læm] .
serve with a plain dressing , and with or after cold roast lamb .
服务 和 一个 清楚的 敷料 , 和 和 或者 后 寒冷的 烤 羊肉 .

佐以清淡的酱汁，与冷烤羊肉一起食用或之后食用。

['ɒrɪndʒ] ['sælədz] . — [piːl] [ænd; ənd] [slaɪs] [θriː] ['ɒrɪndʒɪz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [ɒn] [aɪs] .
Orange Salads . — Peel and slice three oranges that have been on ice .
橙子 沙拉 . — 果皮 和 片 三 橙子 那 有 到过 在 冰 .

橙子沙拉——将三个放在冰上的橙子去皮切片。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] , [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ɪn] [ə; eɪ] ['kɒmpɒt] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ,
Remove the seeds , arrange the slices in a compote , cover with powdered sugar ,
消除 这 种子 , 安排 这 切片 在 一个 果酱 , 覆盖 和 粉末状 糖 ,

去除果核，将果片摆放在果盘中，撒上糖粉。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spu:nful] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] , , [ænd; ənd]
and add two tablespoonfuls each of maraschino , curaçoa , and
和 添加 二 汤匙 每个 的 樱桃酒 , 库拉索 , 和
['brændi] .
brandy .
白兰地 .

加入两汤匙樱桃利口酒、两汤匙库拉索酒和两汤匙白兰地。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [aɪs] - [bɒks] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Let it stand an hour in the ice - box before serving .
让 它 站立 一个 小时 在 这 冰 - 盒子 前 服务 .

食用前放入冰箱冷藏一小时。

[ɔː(r)] , [ə'reɪndʒ] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ə; eɪ] [niːt] ['bɔːdə(r)] [ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] [raɪs] .
Or , arrange in a dish a neat border of cold boiled rice .
或者 , 安排 在 一个 盘子 一个 整洁的 边界 的 寒冷的 煮沸 米 .

或者，在盘子里整齐地摆放一圈冷米饭。

[piːl] [ænd; ənd] [-]
Peel and [27]
果皮 和 [-]

剥皮和[27]

[dɪ'vaɪd]['ɪntuː]['sekʃənz] [θriː] ['flɒrɪdə]['ɒrɪndʒɪz] ; [pʊt][ðə; ði]['ɒrɪndʒɪz][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] ; [dʌst] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)][ɔːl] ,
divide into sections three Florida oranges ; put the oranges in the centre ; dust powdered sugar over all ,
划分 进入 部分 三 佛罗里达 橙子 ; 放 这 橙子 在 这 中心 ; 灰尘 粉末状 糖 超过 全部 ,

将三个佛罗里达橙子分成几份；把橙子放在中间；在所有橙子表面撒上糖粉。

[ænd; ənd][set][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn][ðə; ði][aɪs] - [bɒks] .
and set the dish in the ice - box .
和 放 这 盘子 在 这 冰 - 盒子 .

然后将菜肴放入冰箱冷藏。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['sæləd] [tuː] ['waɪnˌglɑːsfʊl] [ɒv; əv]['ærək; ə'ræk] .
Just before serving pour over the salad two wineglassfuls of arrack .
只是 前 服务 倒 超过 这 沙拉 二 满满几杯 的 亚力酒 .

上菜前，在沙拉上浇两杯亚力酒。

[ə; eɪ][pleɪn]['sæləd] ['dresɪŋ] [ɪz] [sɜːvd] [wɪð] ['ɒrɪndʒ]['sæləd][ɪn][sʌm; səm]['pleɪsɪz][ɪn][ðə; ði] [iːst] ,
A plain salad dressing is served with orange salad in some places in the East ,
一个 清楚的 沙拉 敷料 是 服务 和 橙子 沙拉 在 一些 地方 在 这 东方 ,

在东方的一些地方，橙子沙拉会搭配原味沙拉酱。

[bʌt; bət] [wʊd] [nɒt][suːt][ðə; ði][ə'merɪkən] ['pælət] .
but would not suit the American palate .
但 会 不是 套装 这 美国人 味蕾 .

但并不符合美国人的口味。

['ɔɪstə(r)]['sæləd] . — [bɔɪl] [tuː] ['dʌz(ə)n][smɔːl]['ɔɪstə(r)z][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ;
Oyster Salad . — Boil two dozen small oysters for five minutes in water enough to cover them ;
牡蛎 沙拉 . — 熬 二 打 小的 牡蛎 为了 五 分钟 在 水 足够的 到 覆盖 他们 ;

牡蛎沙拉——将两打小牡蛎放入足以没过牡蛎的水中煮五分钟；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ; [dreɪn][ænd; ənd] [kuːl] .
add a little salt and a tablespoonful of vinegar ; drain and cool .
添加 一个 小的 盐 和 一个 一汤匙 的 醋 ; 流走 和 凉爽的 .

加入少许盐和一汤匙醋；沥干水分，放凉。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [bəʊl] [ðə; ði]['sentə(r)] [liːvz] [ɒv; əv] [tuː] [hedz] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] ['letɪs] ,
Put into a salad - bowl the centre leaves of two heads of cabbage lettuce ,
放 进入 一个 沙拉 - 碗 这 中心 树叶 的 二 头部 的 卷心菜 莴苣 ,

将两颗卷心菜生菜的中心叶子放入沙拉碗中，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] [həʊl] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ] [ˌmeɪə'neɪz] ; ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['ɔɪstə(r)] - [kræbz] , [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] ,
add the oysters whole , pour over them a mayonnaise ; garnish with oyster - crabs , hard - boiled eggs ,
添加 这 牡蛎 所有的 , 倒 超过 他们 一个 蛋黄酱 ; 装饰 和 牡蛎 - 螃蟹 , 难的 - 煮沸 鸡蛋 ,

将整只牡蛎放入盘中，淋上蛋黄酱；用牡蛎蟹和煮鸡蛋装饰。

[ænd; ənd] , [ɪf] [laɪkt] , [ə; eɪ] [fjuː] ['æntʃəviz] [kʌt]['ɪntuː] ['fɪlɪt] .
and , if liked , a few anchovies cut into fillets .
和 , 如果 喜欢 , 一个 很少 凤尾鱼 切 进入 鱼片 .

如果喜欢的话，还可以加几条切成鱼片的凤尾鱼。

['pɪdʒɪn] ['sæləd] . — [waɪld] ['pɪdʒɪns] [ɑː(r); ə(r)][æt; ət] [taɪmz] [səʊ]['plentɪf(ə)l] [ðæt] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi]
Pigeon Salad . — Wild pigeons are at times so plentiful that they can be
鸽子 沙拉 . — 荒野 鸽子 是 在 时代 所以 丰富 那 他们 能 是
['pɜːrtʃəst] [fɔː(r); fə(r)] - [sents] [pə(r)]['dʌz(ə)n] .
purchased for 75 cents per dozen .
购买 为了 - 分 每 打 .

鸽子沙拉——野生鸽子有时数量非常多，一打只需 75 美分就能买到。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [sɜːvd] [brɔɪld] , ['rəʊstɪd] , [ɔː(r)][ɪn][paɪz] ; [bʌt; bət] ['pɪdʒɪn] ['sæləd][ɪz][ə; eɪ]
They are usually served broiled , roasted , or in pies ; but pigeon salad is a
他们 是 通常 服务 烤制 , 烤 , 或者 在 馅饼 ; 但 鸽子 沙拉 是 一个
['veri] ['deɪnti] [dɪʃ] .
very dainty dish .
非常 纤巧 盘子 .

鸽子通常烤着吃、煎着吃或做成馅饼；但鸽子沙拉却是一道非常精致的菜肴。

[teɪk] ['iːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv] ['seləri] [ænd; ənd] ['rəʊstɪd] ['pɪdʒɪn] ; [ə'reɪndʒ] ['niːtli] , [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] ;
Take equal parts of celery and roasted pigeon ; arrange neatly , with mayonnaise ;
拿 平等的 部分 的 芹菜 和 烤 鸽子 ; 安排 整齐地 , 和 蛋黄酱 ;
['gɑːnɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] .
garnish and serve .
装饰 和 服务 .

取等量的芹菜和烤乳鸽；摆盘整齐，配上蛋黄酱；装饰后即可食用。

['paɪnæp(ə)l]['sæləd] . — [piːl] [ænd; ənd][dɪg] [aʊt] [ðə; ði] [aɪz] [ɒv; əv] [tuː] ['veri] [raɪp] ['paɪnæplz] .
Pineapple Salad . — Peel and dig out the eyes of two very ripe pineapples .
菠萝 沙拉 . — 果皮 和 挖 出去 这 眼睛 的 二 非常 成熟 菠萝 .

菠萝沙拉——将两个非常成熟的菠萝去皮，挖出菠萝眼。

[teɪk] [həʊld][ɒv; əv][ðə; ði] [kraʊn] [ɒv; əv][ðə; ði][paɪn] [wɪð] [ðə; ði][left][hænd] ;
Take hold of the crown of the pine with the left hand ;
拿 抓住 的 这 王冠 的 这 松树 和 这 左边 手 ;

用左手抓住松树的树冠；

[teɪk] [ə; eɪ] [fɔːk] [ɪn][ðə; ði] [raɪt] [hænd][ænd; ənd] [-]
take a fork in the right hand and [28]
拿 一个 叉 在 这 正确的 手 和 [-]

右手拿叉子[28]

[wɪð] [ˌaɪ 'tiː][teə(r); tɪə][ðə; ði][paɪn]['ɪntuː] [ʃredz] [ʌn'tɪl][ðeə(r)][ɪz] ['nʌθɪŋ] [left][bʌt; bət][ðə; ði][kɔː(r)] ,
with it tear the pine into shreds until there is nothing left but the core ,
和 它 撕 这 松树 进入 碎屑 直到 那里 是 没有什么 左边 但 这 核 ,

用它将松木撕成碎片，直到只剩下芯材为止。

[wɪtʃ] [θrəʊ] [ə'weɪ] .
which throw away .
哪个 扔 离开 .

扔掉。

[pleɪs] [ðə; ði] ['ʃredɪd] [fruːt] ['laɪtli] [ɪn][ə; eɪ] ['kɒmpɒt] .
Place the shredded fruit lightly in a compote .
地方 这 碎 水果 轻轻 在 一个 果酱 .

将切碎的水果轻轻放入果盘中。

[teɪk] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] ['sɪrəp] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['waɪnˌglɑːsfʊl] [ɒv; əv]
Take half a pint of white sugar syrup ; add to it a wineglassful of
拿 一半 一个 品脱 的 白色的 糖 糖浆 ; 添加 到 它 一个 满满一杯酒 的
['ærək; ə'ræk] ,
arrack ,
亚力酒 ,

取半品脱白糖浆，加入一杯亚力酒。

[ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['brændi] , [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] .
a tablespoonful of brandy , and one of curaçoa .
一个 一汤匙 的 白兰地 , 和 一 的 库拉索 .

一汤匙白兰地，一汤匙库拉索酒。

[mɪks] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [paɪnz] .
Mix and pour over the pines .
混合 和 倒 超过 这 松树 .

混合后淋在松子上。

[set] [ɪn] [aɪs] - [bɒks] .
Set in ice - box .
放 在 冰 - 盒子 .

放入冰盒。

[wen] [kəʊld] , [sɜːv] .
When cold , serve .
什么时候 寒冷的 , 服务 .

冷却后即可食用。

[pə'teɪtəʊ] ['sæləd] . — [kʌt] [ʌp] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] [waɪl] [hɒt] ;
Potato Salad . — Cut up into slices two quarts of boiled potatoes while hot ;
土豆 沙拉 . — 切 向上 进入 切片 二 夸脱 的 煮沸 土豆 尽管 热的 ;

土豆沙拉——将两夸脱煮熟的土豆趁热切成片；

[,eɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['pɑːsli] ;
add to them a teaspoonful each of chopped onion and parsley ;
添加 到 他们 一个 一茶匙 每个 的 切碎 洋葱 和 香菜 ;

加入一茶匙切碎的洋葱和一茶匙切碎的欧芹；

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['lɪbərəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [pleɪn] ['sæləd] ['dresɪŋ] .
pour over them a liberal quantity of plain salad dressing .
倒 超过 他们 一个 自由主义 数量 的 清楚的 沙拉 敷料 .

在上面淋上大量的原味沙拉酱。

[ɪf] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [ə'pɪə(r)] [tuː] [draɪ] , [,eɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
If the potatoes should then appear too dry , add a little hot water ,
如果 这 土豆 应该 然后 出现 也 干燥 , 添加 一个 小的 热的 水 ,

如果土豆看起来太干，可以加一点热水。

[ɔː(r)] ['betə(r)] [stɪl] , [suːp] [stɒk] ; [tɒs] ['laɪtli] [səʊ] [æz; əz] [nɒt] [tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] ;
or better still , soup stock ; toss lightly so as not to break the slices ;
或者 更好的 仍然 , 汤 库存 ; 折腾 轻轻 所以 作为 不是 到 休息 这 切片 ;

或者，用汤汁更好；轻轻搅拌，以免弄碎切片；

[ðen] [pleɪs] [ðə; ði] ['sæləd] [ɒn] [aɪs] [tuː; tə] [bɪ'kʌm] [kəʊld] .
then place the salad on ice to become cold .
然后 地方 这 沙拉 在 冰 到 变得 寒冷的 .

然后将沙拉放在冰上冷却。

[sɜːv] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ə; eɪ] [liːf] [ɒv; əv] ['letɪs] [ɒn] [iːtʃ] [smɔːl] [pleɪt] ,
Serve by placing a leaf of lettuce on each small plate ,
服务 经过 放置 一个 叶子 的 莴苣 在 每个 小的 盘子 ,

上菜时，在每个小盘子上放一片生菜叶。

[ænd; ənd] [,eɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['letɪs] , [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ]
and add two tablespoonfuls of the potato to the lettuce , for each
和 添加 二 汤匙 的 这 土豆 到 这 莴苣 , 为了 每个
['pɜːs(ə)n] .
person .
人 .

每人份，在生菜中加入两汤匙土豆泥。

[kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz][duː; də][nɒt] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [pə'teɪtəʊ]['sæləd] .
Cold boiled potatoes do not make a good potato salad .
寒冷的 煮沸 土豆 做 不是 制作 一个 好的 土豆 沙拉 .

冷煮土豆做不出好吃的土豆沙拉。

[prɔːn] ['sæləd] . — [ðiːz] ['deinti] [kæn; kən]['ɔːlweɪz][biː; bi] [əb'teɪnd] [ɪn] ['fʊltən] ['mɑːkɪt] , [kʊkt] [ænd; ənd] [ʃeld] .
Prawn Salad . — These dainties can always be obtained in Fulton Market , cooked and shelled .
虾 沙拉 . — 这些 精致小点心 能 总是 是 获得 在 富尔顿 市场 , 煮熟 和 带壳 .

鲜虾沙拉——这些美味佳肴在富尔顿市场总能买到，已经煮熟去壳。

[teɪk] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [prɔːnz] [ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][kʌt] ['seləri] ;
Take one quart of prawns and one quart and a pint of cut celery ;
拿 一 夸脱 的 对虾 和 一 夸脱 和 一个 品脱 的 切 芹菜 ;

取一夸脱虾仁和一夸脱又一品脱切好的芹菜；

[pʊt][ðə; ði] ['seləri] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [prɔːnz] ; ['gɑːnɪʃ] ['niːtli] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [ˌmeɪə'neɪz] . [-]
put the celery in a bowl ; add the prawns ; garnish neatly and serve with a mayonnaise . [29]
放 这 芹菜 在 一个 碗 ; 添加 这 对虾 ; 装饰 整齐地 和 服务 和 一个 蛋黄酱 . [-]

将芹菜放入碗中；加入虾仁；精心装饰，佐以蛋黄酱即可食用。[29]

['ræbɪt] ['sæləd] . — ['ræbɪts] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlweɪz] [tʃiːp] [ænd; ənd] [gʊd] , [frɒm; frəm][nəʊ'vembə(r)][tuː; tə] ['dʒænjuəri] ,
Rabbit Salad . — Rabbits are always cheap and good , from November to January ,
兔子 沙拉 . — 兔子 是 总是 便宜的 和 好的 , 从 十一月 到 一月 ,

兔肉沙拉——从11月到1月，兔子总是既便宜又好吃。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ɪn'dʒɔɪd] [baɪ][ðə; ði][pɔː(r); pʊə(r)][æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði] [rɪtʃ] .
and should be enjoyed by the poor as well as the rich .
和 应该 是 享受 经过 这 贫穷的 作为 出色地 作为 这 富有的 .

穷人和富人都应该享受它。

[kʌt] [ʌp][ðə; ði] [fleʃ] [ɒv; əv] [tuː] ['rəʊstɪd] ['ræbɪts] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ;
Cut up the flesh of two roasted rabbits into neat pieces ;
切 向上 这 肉 的 二 烤 兔子 进入 整洁的 件 ;

将两只烤兔子的肉切成大小均匀的小块；

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] ;
place them in a bowl and cover with a plain dressing ;
地方 他们 在 一个 碗 和 覆盖 和 一个 清楚的 敷料 ;

将它们放入碗中，淋上清淡的酱汁；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst] ['sæləd] [hɜːbs] ; [let][stænd][fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] .
add a teaspoonful of minced salad herbs ; let stand for four hours .
添加 一个 一茶匙 的 剁碎 沙拉 草药 ; 让 站立 为了 四 小时 .

加入一茶匙切碎的沙拉香草；静置四小时。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [bəʊl] [ðə; ði] [liːvz] [ɒv; əv] [θriː] [hɑːts] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] ['letɪs] ; [dreɪn][ðə; ði] [miːt] ,
Put into a salad - bowl the leaves of three hearts of cabbage lettuce ; drain the meat ,
放 进入 一个 沙拉 - 碗 这 树叶 的 三 心 的 卷心菜 莴苣 ; 流走 这 肉 ,

将三颗卷心菜的叶子放入沙拉碗中；沥干肉汁，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['letɪs] .
and add to the lettuce .
和 添加 到 这 莴苣 .

然后加入生菜中。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [suːp] [pleɪt] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [frentʃ] ['mʌstəd] ;
Put into a soup plate a teaspoonful of French mustard ;
放 进入 一个 汤 盘子 一个 一茶匙 的 法语 芥末 ;

在汤盘里放入一茶匙法式芥末酱；

[θɪn] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði] ['dresɪŋ] [dreɪnd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [miːt] ,
thin it with a tablespoonful of the dressing drained from the meat ,
薄的 它 和 一个 一汤匙 的 这 敷料 排水 从 这 肉 ,

用一汤匙从肉里沥出的调味汁稀释一下。

[ænd; ənd]['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] , [ðen] [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)]
and gradually add to this a pint of mayonnaise , then pour it over
和 逐步地 添加 到 这 一个 品脱 的 蛋黄酱 , 然后 倒 它 超过
[ðə; ði]['sæləd] .
the salad .
这 沙拉 .

然后慢慢加入一品脱蛋黄酱，再将酱汁淋在沙拉上。

['sæmən] ['sælədz] . — [brɔɪl] [tuː] ['sæmən] [steɪks] ;
Salmon Salads . — Broil two salmon steaks ;
三文鱼 沙拉 . — 烤 二 三文鱼 牛排 ;

三文鱼沙拉——烤两块三文鱼排；

[wen] [dʌn] [breɪk] [ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː] [fleɪks] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] ,
when done break the fish into flakes and add to it a little salt ,
什么时候 完毕 休息 这 鱼 进入 薄片 和 添加 到 它 一个 小的 盐 ,

煮熟后，将鱼肉掰成小块，加入少许盐。

['pepə(r)] , [ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs] .
pepper , and two tablespoonfuls of lemon juice .
胡椒 , 和 二 汤匙 的 柠檬 汁 .

胡椒粉，以及两汤匙柠檬汁。

[let] [stænd][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] .
Let stand for an hour .
让 站立 为了 一个 小时 .

静置一小时。

[hɑːf] [fɪl] [ə; eɪ]['sæləd] - [bəʊl] [wɪð] ['letɪs] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fɪʃ] , [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [hɑːd] -
Half fill a salad - bowl with lettuce ; add the fish , and garnish with hard -
一半 充满 一个 沙拉 - 碗 和 莴苣 ; 添加 这 鱼 , 和 装饰 和 难的 -
[bɔɪld] [egz] ,
boiled eggs ,
煮沸 鸡蛋 ,

在沙拉碗中装入半碗生菜；放入鱼块，并用煮鸡蛋装饰。

[stəʊnd] ['ɒlɪvz] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [spaɪst] ['ɔɪstə(r)z] .
stoned olives , and a few spiced oysters .
吸食大麻 橄榄 , 和 一个 很少 加香料 牡蛎 .

去核橄榄和一些香料牡蛎。

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] . — [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [bəʊl] [θriː] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] , [slaɪst] ; [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf]
No . 2 . — Put into a salad - bowl three stalks of celery , sliced ; add half
不 . 2 . — 放 进入 一个 沙拉 - 碗 三 茎 的 芹菜 , 切片 ; 添加 一半
[ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kænd] ['sæmən] ;
a pound of canned salmon ;
一个 磅 的 罐装 三文鱼 ;

第二步——将三根芹菜切片放入沙拉碗中；加入半磅罐装鲑鱼；

[ə'reɪndʒ] ['ni:tli] ; [ˌeɪ di: 'di:] [ˌmeɪə'neɪz] ; ['gɑ:nɪʃ] [ænd; ənd] [sɜ:v] .
arrange neatly ; add mayonnaise ; garnish and serve .
安排 整齐地 ; 添加 蛋黄酱 ; 装饰 和 服务 .
摆放整齐；加入蛋黄酱；装饰后即可食用。

[nəʊ] .
No .
不 .
不。

[θri:] . — [bɔɪl] [ə; eɪ] [sɪks] - [paʊnd] ['sæmən] , [həʊl] ; [-]
3 . — Boil a six - pound salmon , whole ; [30]
3 . — 熬 一个 六 - 磅 三文鱼 , 所有的 ; [-]
3. 将一条六磅重的鲑鱼整条煮熟；[30]

[wen] [dʌn] [ænd; ənd] [kəʊld] [pleɪs] [ˌaɪ 'ti:] [ɒn] [ə; eɪ] [lɒŋ] [fɪʃ] - ['plætə(r)] ; [prɪ'peə(r)] [ə; eɪ] [red]
when done and cold place it on a long fish - platter ; prepare a red
什么时候 完毕 和 寒冷的 地方 它 在 一个 长的 鱼 - 拼盘 ; 准备 一个 红色的
[ˌmeɪə'neɪz] ([si:] ['lɒbstə(r)] ['sæləd]) ;
mayonnaise (see Lobster Salad) ;
蛋黄酱 (看 龙虾 沙拉) ;
做好冷却后，将其放在长长的鱼盘上；准备一份红色蛋黄酱（参见龙虾沙拉）；

[fɪl] [ə; eɪ] ['peɪpə(r)] [ˌkɔ:nju'kəʊpiə] [wɪð] [ðə; ði] [sɔ:s] [ænd; ənd] [skwi:z] [ˌaɪ 'ti:] [θru:] [ðə; ði] [smɔ:l] [end]
fill a paper cornucopia with the sauce and squeeze it through the small end
充满 一个 纸 丰饶角 和 这 酱 和 挤 它 通过 这 小的 结尾
['əʊvə(r)] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn] [weɪvz] ,
over the fish in waves ,
超过 这 鱼 在 波浪 ,
将酱汁倒入纸质的丰饶角中，然后从较小的一端挤出，一波一波地浇在鱼上。

[tu:; tə] [ˌreprɪ'zent] [skeɪlz] .
to represent scales .
到 代表 秤 .
表示尺度。

['gɑ:nɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [smɔ:l] ['sentə(r)] [hɑ:ts] [ɒv; əv] ['letɪs] , [hɑ:d] - [bɔɪld] [egz] , [kreɪ] - [fɪʃ] ,
Garnish with the small centre hearts of lettuce , hard - boiled eggs , cray - fish ,
装饰 和 这 小的 中心 心 的 莴苣 , 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 克雷 - 鱼 ,
用生菜嫩心、煮鸡蛋、小龙虾仁装饰。

[ænd; ənd] ['lɪt(ə)l] [maʊndz] [ɒv; əv] [ʃrɪmps] [ɔ:(r)] ['ɔɪstə(r)] [kræbz] .
and little mounds of shrimps or oyster crabs .
和 小的 土堆 的 虾 或者 牡蛎 螃蟹 .
还有一小堆一小堆的虾或牡蛎蟹。

[ˌsɑ:'di:n] ['sæləd] . — [wɒʃ] [ðə; ði] [ɔɪl] [frɒm; frəm] [sɪks] [sɑ:'di:nz] ,
Sardine Salad . — Wash the oil from six sardines ,
沙丁鱼 沙拉 . — 洗 这 油 从 六 沙丁鱼 ,
沙丁鱼沙拉——将六条沙丁鱼洗净去油，

[rɪ'mu:v] [skɪn] [ænd; ənd] [bəʊn] [ænd; ənd] [pɔ:(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lemən] [dʒu:s] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] .
remove skin and bone and pour a little lemon juice over them .
消除 皮肤 和 骨 和 倒 一个 小的 柠檬 汁 超过 他们 .
去除皮和骨头，淋上少许柠檬汁。

[pʊt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['sæləd] - [bəʊl] [ðə; ði] [li:vz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] [krɪsp] ['letɪs] ; [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði]
Put into a salad - bowl the leaves of a head of crisp lettuce ; add the
放 进入 一个 沙拉 - 碗 这 树叶 的 一个 头 的 脆 莴苣 ; 添加 这
[fɪʃ] .
fish .
鱼 .
将一颗脆嫩的生菜叶放入沙拉碗中；加入鱼。

[tʃɒp] [ʌp] [tuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [fɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ][pleɪn]
Chop up two hard - boiled eggs , add to the fish , and serve with a plain
劈 向上 二 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 添加 到 这 鱼 , 和 服务 和 一个 清楚的
['dresɪŋ] .
dressing .
敷料 .

将两个煮熟的鸡蛋切碎，加入鱼肉中，佐以简单的调味汁即可食用。

[sʌm; səm][duː; də][nɒt] [əˈpruːv] [ɒv; əv][ðə; ði] ['wɒʃɪŋ] ['prəʊses] ,
Some do not approve of the washing process ,
一些 做 不是 批准 的 这 洗涤 过程 ,

有些人不赞成这种清洗过程。

[bʌt; bət][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði]['prɪnsəp(ə)l]['riːz(ə)nz] [waɪ] [əˈmɛrɪkənz] [dɪsˈlaɪk] [ɔɪl] [ɪz][ðə; ði][fækt] [ðæt] [ðeɪ]
but one of the principal reasons why Americans dislike oil is the fact that they
但 一 的 这 主要的 原因 为什么 美国人 不喜欢 油 是 这 事实 那 他们
[fɜːst] ['teɪstɪd][ˌaɪ ˈtiː][ɒn] [sɑːˈdiːnz] [wɪð] [wɪtʃ] [ə; eɪ][pɔː(r); pʊə(r)] [fɪʃ] - [ɔɪl] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [juːst] ,
first tasted it on sardines with which a poor fish - oil is generally used ,
第一的 尝过 它 在 沙丁鱼 和 哪个 一个 贫穷的 鱼 - 油 是 一般来说 用过的 ,

但美国人不喜欢食用油的主要原因之一是，他们第一次尝到油的味道是在沙丁鱼罐头里，而沙丁鱼罐头通常使用的是劣质鱼油。

[ænd; ənd][ðə; ði]['riːz(ə)n] [ðæt] [ðə; ði] [treɪd] [ɪn] [sɑːˈdiːnz] [hæz; həz] ['fɔːlən] [ɒf] ,
and the reason that the trade in sardines has fallen off ,
和 这 原因 那 这 贸易 在 沙丁鱼 有 倒下 离开 ,

而沙丁鱼贸易下滑的原因是：

[ɪz] ['əʊɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][pɔː(r); pʊə(r)][ɔɪl] [juːst] [ɪn][ðə; ði] ['kænɪŋ] [ɒv; əv] [ðiːz] ['ʌðəwaɪz] ['deɪnti] [fɪʃ] .
is owing to the poor oil used in the canning of these otherwise dainty fish .
是 欠款 到 这 贫穷的 油 用过的 在 这 罐头 的 这些 否则 纤巧 鱼 .

这是由于罐装这些原本鲜美的鱼时使用了劣质油造成的。

['skɒləp] ['sæləd] . — [səʊk] ['twenti] - [faɪv] ['skɒləp] [ɪn][sɔːlt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] ;
Scollop Salad . — Soak twenty - five scollops in salt water for half an hour ;
扇贝 沙拉 . — 浸泡 二十 - 五 扇贝 在 盐 水 为了 一半 一个 小时 ;

扇贝沙拉——将二十五个扇贝浸泡在盐水中半小时；

[rɪns] [ðem; ðəm][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][bɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] ; [dreɪn] .
rinse them in cold water and boil twenty minutes ; drain .
冲洗 他们 在 寒冷的 水 和 熬 二十 分钟 ; 流走 .

用冷水冲洗，煮沸二十分钟；沥干水分。

[kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] ; [mɪks] [wɪð] [æn; ən]['iːkwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [slaɪst] ['seləri] ;
Cut them into thin slices ; mix with an equal quantity of sliced celery ;
切 他们 进入 薄的 切片 ; 混合 和 一个 平等的 数量 的 切片 芹菜 ;

将它们切成薄片；与等量的芹菜片混合；

['kʌvə(r)] [wɪð] [ˌmeɪəˈneɪz] , ['gɑːnɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːv] . [-]
cover with mayonnaise , garnish , and serve . [31]
覆盖 和 蛋黄酱 , 装饰 , 和 服务 . [-]

淋上蛋黄酱，装饰一下，即可食用。[31]

[təˈmɑːtəʊ]['sæləd] . — [ə; eɪ] ['pɜːfɪkt] [təˈmɑːtəʊ]['sæləd][ɪz] [prɪˈpeəd] [æz; əz] ['fɒləʊz] :
Tomato Salad . — A perfect tomato salad is prepared as follows :
番茄 沙拉 . — 一个 完美的 番茄 沙拉 是 准备 作为 跟随 :

番茄沙拉——一份完美的番茄沙拉应该按以下步骤制作：

[teɪk] [θriː] [faɪn] [raɪp] ['ɔːgəst] [təˈmɑːtəʊz][ænd; ənd][skɔːld][ðem; ðəm][ə; eɪ]['məʊmənt] ; [skɪn] ,
Take three fine ripe August tomatoes and scald them a moment ; skin ,
拿 三 美好的 成熟 八月 西红柿 和 烫伤 他们 一个 片刻 ; 皮肤 ,

取三个上好的八月成熟番茄，用热水烫一下；去皮，

[ænd; ənd][set][ɒn][aɪs][tuː; tə] [kuːl] ; [slaɪs] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [bəʊl] ;
and set on ice to cool ; slice ; put them into a salad - bowl ;
和 放 在 冰 到 凉爽的 ; 片 ; 放 他们 进入 一个 沙拉 - 碗 ;

放在冰上冷却；切片；放入沙拉碗中；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['tærəgən] [ænd; ənd][ə; eɪ][pleɪn]['sæləd] ['dresɪŋ] .
add a teaspoonful of chopped tarragon and a plain salad dressing .
添加 一个 一茶匙 的 切碎 龙蒿 和 一个 清楚的 沙拉 敷料 .

加入一茶匙切碎的龙蒿和一份原味沙拉酱。

[slaɪst] [tə'mɑːtəʊz] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][tuː; tə][biː; bi] [dɪ'spaɪzd] .
Sliced tomatoes with mayonnaise are not to be despised .
切片 西红柿 和 蛋黄酱 是 不是 到 是 被鄙视的 .

切片番茄配蛋黄酱并不可轻视。

[iː] . [siː] . - [es]['sæləd] ['dresɪŋ] .
E . C . ' s Salad Dressing .
E . C . - s 沙拉 敷料 .

EC沙拉酱。

[pɔː(r)][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][fə'riːnə]['bɔɪlə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɪks] ['teibl,spuːnful]
Pour one pint of boiling water into a farina boiler ; add six tablespoonfuls
倒 一 品脱 的 沸腾 水 进入 一个 法里纳 锅炉 ; 添加 六 汤匙
[ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ;
of vinegar ;
的 醋 ;

将一品脱沸水倒入粗面粉锅中；加入六汤匙醋；

[pleɪs] [ɒn][ðə; ði] [stəʊv] .
place on the stove .
地方 在 这 火炉 .

放在炉子上。

[biːt] [sɪks] [egz] ['laɪtli] .
Beat six eggs lightly .
打 六 鸡蛋 轻轻 .

轻轻打散六个鸡蛋。

[mɪks] , [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['mʌstəd] , [tuː] ['tiːspuːn,ful]
Mix , with a little cold water , two tablespoonfuls of mustard , two teaspoonfuls
混合 , 和 一个 小的 寒冷的 水 , 二 汤匙 的 芥末 , 二 茶匙
[ɒv; əv][sɔːlt] ,
of salt ,
的 盐 ,

将两汤匙芥末、两茶匙盐与少量冷水混合，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] , [ænd; ənd][wʌn] ['hiːpɪŋ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kɔːn] - [stɑːtʃ] .
a pinch of cayenne pepper , and one heaping tablespoonful of corn - starch .
一个 捏 的 辣椒 胡椒 , 和 一 堆积 一汤匙 的 玉米 - 淀粉 .

一小撮辣椒粉，以及一大勺玉米淀粉。

[biːt] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ʌp] [wɪð] [ðə; ði] [egz] ,
Beat this mixture up with the eggs ,
打 这 混合物 向上 和 这 鸡蛋 ,

将此混合物与鸡蛋搅拌均匀。

[ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] ['veri] ['sləʊli] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)] ,
and stir it very slowly into the boiling water and vinegar ,
和 搅拌 它 非常 缓慢地 进入 这 沸腾 水 和 醋 ,

然后非常缓慢地将其搅拌到沸水和醋的混合物中。

['ɑːftə(r)] ['hævɪŋ] [rɪ'muːvd] [ðə; ði]['lætə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði] [stəʊv] — [ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [prɪ'vent]
after having removed the latter from the stove — in order to prevent
后 拥有 已移除 这 后者 从 这 火炉 — 在 命令 到 防止

[ˌpɒsə'bɪləti] [ɒv; əv]['kɜːd(ə)lɪŋ] .
possibility of curdling .
可能性 的 凝固 .

将后者从炉子上移开后——以防止凝固。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ði] [stəʊv] ; [stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] [θɪk] .
Return to the stove ; stir constantly until quite thick .
返回 到 这 火炉 ; 搅拌 不断地 直到 相当 厚的 .

放回炉子上；不停搅拌至浓稠。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

五十种沙拉(Fifty Salads)
第2/2页

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [stəʊv] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'miːdiətli] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ;
Remove from the stove , and add immediately half a pound of butter ;
消除 从 这 火炉 ， 和 添加 立即地 一半 一个 磅 的 黄油 ；

从炉子上移开，立即加入半磅黄油；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ɪz] ['θʌrəli] ['meltɪd] .
stir until the butter is thoroughly melted .
搅拌 直到 这 黄油 是 彻底 融化 .

搅拌至黄油完全融化。

[naʊ] [pʊt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [-]
Now put the yolks of two [32]
现在 放 这 蛋黄 的 二 [-]

现在放入两个[32]蛋黄

[egz] [ɒn] [ə; eɪ] [pleɪt] , [ænd; ənd] , ['juːzɪŋ] [ə; eɪ] [fɔːk] , [mɪks] ['grædʒuəli] [wɪð] [ðem; ðəm] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] ,
eggs on a plate , and , using a fork , mix gradually with them half a pint of olive - oil ,
鸡蛋 在 一个 盘子 ， 和 ， 使用 一个 叉 ， 混合 逐步地 和 他们 一半 一个 品脱 的 橄榄 - 油 ，

将鸡蛋放在盘子里，用叉子慢慢地将半品脱橄榄油与鸡蛋混合。

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['vɪgərəsli] .
stirring it in vigorously .
搅拌 它 在 大力 .

用力搅拌。

[wen] [ðə; ði] [fɜːst] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [kəʊld] , [biːt] [ðə; ði] ['sekənd] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] .
When the first mixture is cold , beat the second into it .
什么时候 这 第一的 混合物 是 寒冷的 ， 打 这 第二 进入 它 .

等第一种混合物冷却后，将第二种混合物搅拌入其中。

[ɪf] [mɔː(r)] [ɔɪl] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] , [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ə'nʌðə(r)] [eg] [mʌst; məst] [biː; bi] [mɪkst] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] .
If more oil is desired , the yolk of another egg must be mixed with it .
如果 更多的 油 是 想要的 ， 这 蛋黄 的 其他 蛋 必须 是 混合 和 它 .

如果需要更多油，则必须将另一个蛋黄与油混合。

[ðɪs] ['resəpi] [wɪl] [meɪk] [ə'baʊt] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['dresɪŋ] .
This recipe will make about one quart of dressing .
这 食谱 将要 制作 关于 一 夸脱 的 敷料 .

此配方大约可制作一夸脱沙拉酱。

[ɪf] [les] [ɪz] [wɪʃt] , [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɜːst] ['mɪkstʃə(r)] [kæn; kən] [biː; bi] [seɪvd] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] ,
If less is wished , part of the first mixture can be saved in a cool place ,
如果较少的 是 希望 ， 部分 的 这 第一的 混合物 能 是 已保存 在 一个 凉爽的 地方 ，

如果想要少一些，可以将一部分第一次混合液保存在阴凉处。

[ænd; ənd] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] ['leɪtə(r)] [baɪ] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [freʃ] [sə'plaɪ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] [mɪkst] [wɪð] [jəʊk] [ɒv; əv] [eg] .
and can be used later by making a fresh supply of the olive - oil mixed with yolk of egg .
和 能 是 用过的 之后 经过 制作 一个 新鲜的 供应 的 这 橄榄 - 油 混合 和 蛋黄 的 蛋 .

之后可以通过将橄榄油与蛋黄混合重新制成新的橄榄油来使用。

[es] . [ef] . - [es] [ʃrɪmp] ['sæləd] . — [bɔɪl] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [freʃ] [ʃrɪmps] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
S . F . ' s Shrimp Salad . — Boil a quart of fresh shrimps for twenty minutes .
S . F . - s 虾 沙拉 . — 熬 一个 夸脱 的 新鲜的 虾 为了 二十 分钟 .

旧金山虾仁沙拉——将一夸脱新鲜虾仁煮20分钟。

['əʊpən] [ænd; ənd] [θrəʊ] [ə'weɪ] [ðə; ði] [ʃelz] .
Open and throw away the shells .
打开 和 扔 离开 这 贝壳 .

打开壳，把壳扔掉。

[teɪk] [ðə; ði] [krɪsp] [liːvz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['letɪs] ,
Take the crisp leaves of a head of lettuce ,
拿 这 脆 树叶 的 一个 头 的 莴苣 ,

取一颗生菜的嫩叶，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] - [bəʊl] [wɪð] [tuː] [freʃ] [tə'mɑːtəʊz] [piːld] [ænd; ənd] [slaɪst] .
and place in a salad - bowl with two fresh tomatoes peeled and sliced .
和 地方 在 一个 沙拉 - 碗 和 二 新鲜的 西红柿 去皮 和 切片 .

放入沙拉碗中，加入两个去皮切片的鲜番茄。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [ʃrɪmps] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ɔːl] [ə; eɪ] [ˌmeɪə'neɪz] — [red] , [ɪf] [kən'viːniənt] — [ænd; ənd] [sɜːv] .
Add the shrimps and pour over all a mayonnaise — red , if convenient — and serve .
添加 这 虾 和 倒 超过 全部 一个 蛋黄酱 — 红色的 , 如果 方便的 — 和 服务 .

加入虾仁，淋上蛋黄酱（如果方便的话，可以用红色蛋黄酱），即可食用。

[blæŋk] ['peɪdʒɪz]
BLANK PAGES
空白的 页面

空白页

[fɔː(r); fə(r)]
FOR
为了

为了

[ə'dɪʃən(ə)l] ['resəpɪz] .
ADDITIONAL RECIPES .
额外的 食谱 .

其他食谱。

['kʊkəri] [bʊks] .
COOKERY BOOKS .
烹饪 图书 .

烹饪书籍。

[baɪ] ['tɒməs] [dʒeɪ] . ['mʌri] , ['fɔːməli] [prə'feʃən(ə)l] ['keɪtərə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['æstə(r)] [haʊs] , [njuː] [jɔːk] ;
By Thomas J . Murrey , formerly professional caterer of the Astor House , New York ;
经过 托马斯 J . 默里 , 以前 专业的 餐饮服务商 的 这 阿斯托 房子 , 新的 约克 ;

作者：托马斯·J·默里，曾任纽约阿斯特酒店专业餐饮承办人；

[ˌkɒntɪ'nent(ə)l] [həʊ'tel] , [ˌfɪlə'delfiə] ; [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] ['liːdɪŋ] [həʊ'telz] .
Continental Hotel , Philadelphia ; and other leading hotels .
大陆 酒店 , 费城 ; 和 其他 领导 酒店 .

费城大陆酒店；以及其他一流酒店。

['fɪfti] [suːps] .
FIFTY SOUPS .
五十 汤 .

五十种汤。

[kən'teɪnɪŋ] [mʌtʃ] ['væljuəb(ə)l] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [kən'sɜːnɪŋ] [suːps] [ænd; ənd] [suːp] - ['meɪkɪŋ] , [ænd; ənd]
Containing much valuable information concerning soups and soup - making , and
包含 很多 有价值的 信息 有关 汤 和 汤 - 制作 , 和
['fɪfti] ['resəpɪz] [fɔː(r); fə(r)] [suːps] [ɒv; əv] [ɔːl] [kaɪndz] ,
fifty recipes for soups of all kinds ,
五十 食谱 为了 汤 的 全部 种类 ,

本书包含大量关于汤和汤的制作方法的宝贵信息，以及五十种不同种类汤的食谱。

['sɪmp(ə)l] [ænd; ənd] [ɪ'læbərət] .
simple and elaborate .
简单的 和 精心制作的 .

简单与复杂。

" [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [məʊst] ['tʃɑːmɪŋ] ['lɪt(ə)l] [kʊk] [bʊks] ['riːs(ə)ntli] ['pʌblɪʃt] . " — ['krɪstʃən] ['juːniən]
" One of the most charming little cook books recently published . " — Christian Union
" 一 的 这 最多 迷人 小的 厨师 图书 最近 已发布 . " — 基督教 联盟
.
.
.

“这是近期出版的最迷人的小型烹饪书之一。”——基督教联盟。

['fɪfti] ['sælədz] .
FIFTY SALADS .
五十 沙拉 .

五十种沙拉。

[kən'teɪnz] ['fɪfti] ['resəpɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['sælədz] [ænd; ənd] ['sevrəl] [fɔː(r); fə(r)] ['sæləd] ['dresɪŋz] ,
Contains fifty recipes for salads and several for salad dressings ,
包含 五十 食谱 为了 沙拉 和 一些 为了 沙拉 敷料 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [rɪ'mɑːrks] [ə'pɒn] ['sæləd] - ['meɪkɪŋ] ,
etc . , as well as remarks upon salad - making ,
ETC . , 作为 出色地 作为 评论 之上 沙拉 - 制作 ,

包含五十种沙拉食谱和几种沙拉酱配方等，以及关于沙拉制作的说明。

['sæləd] [hɜːbs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
salad herbs , etc .
沙拉 草药 , ETC .

沙拉香草等。

" [ə; eɪ] ['præktɪkl] [ʃef] ,
" A practical chef ,
" 一个 实际的 厨师 ,

一位务实的厨师，

['mɪstə(r)] . ['mʌri] [brɪŋz] [tuː; tə] [hɪz; ɪz] ['vɒljuːm] [ðə; ði] [ɪk'spɪəriəns] [ɒv; əv] ['meni] [j'iəz] [ɪn] [ðə; ði]
Mr . Murrey brings to his volume the experience of many years in the
先生 . 默里 带来 到 他的 体积 这 经验 的 许多 年 在 这
['liːdɪŋ] ['kitʃinz] [ɒv; əv] [njuː] [jɔːk] ,
leading kitchens of New York ,
领导 厨房 的 新的 约克 ,

默里先生将他在纽约顶级餐厅厨房多年的经验融入到他的著作中。

[ænd; ənd] [hɪz; ɪz] ['resəpɪz] [ɑː(r); ə(r)] [ðəʊz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [meɪd] [ðə; ði] [ˌrepju'teɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['sevrəl]
and his recipes are those which have made the reputation of several
和 他的 食谱 是 那些 哪个 有 制成 这 名声 的 一些

['feɪməs] ['restrɒnts] .
famous restaurants .
著名的 餐厅 .

他的食谱成就了多家著名餐厅的声誉。

" — [də'mestɪk]
" — Domestic
" — 国内的

"-国内的

['mʌnθli] .
Monthly .
月度 .

每月一次。

['brekfəst] ['deinti] .
BREAKFAST DAINTIES .
早餐 精致小点心 .

早餐小点。

[wɪð] ['meni] ['væljuəb(ə)l] [hɪnts] [ænd; ənd] [də'rekʃ(ə)nz] [kən'sɜːnɪŋ] ['brekfəst] [bredz] , [fruːts] ,
With many valuable hints and directions concerning breakfast breads , fruits ,
和 许多 有价值的 提示 和 方向 有关 早餐 面包 , 水果 ,

['bevərɪdʒ] [ænd; ənd] ['deɪnti] ['dɪʃɪz] .
beverages and dainty dishes .
饮料 和 纤巧 菜肴 .

其中包含许多关于早餐面包、水果、饮料和精致菜肴的宝贵建议和指导。

['mɪstə(r)] . - [əʊn] ['resəpɪz] .
Mr . Murrey's own recipes .
先生 . - 自己的 食谱 .

穆雷先生的独家食谱。

[iːtʃ] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz] [ə'træktɪvli] ['prɪntɪd] [ɒn] [faɪn] [leɪd] ['peɪpə(r)] .
Each one of the above is attractively printed on fine laid paper .
每个 一 的 这 多于 是 吸引人 打印 在 美好的 铺设 纸 .

以上每件作品都精美地印刷在优质纹理纸上。

['kʌvəz] [ɪn] [k'ʌləz] , [wɪð] [ə'rɪdʒən(ə)l] [dɪ'zaɪn] , 16mo . , [bɔːdz] , - ['siːˌtiː'ɛs] .
Covers in colors , with original design , 16mo . , boards , 50 cts .
封面 在 颜色 , 和 原来的 设计 , 16mo . , 板 , - cts .

彩色封面，原创设计，16开本，硬纸板，50 cts。

[klɒθ] , [dɪ'zaɪn] [ɪn] [gəʊld] [ænd; ənd] ['kʌlə(r)] , - ['siːˌtiː'ɛs] .
Cloth , design in gold and color , 75 cts .
布 , 设计 在 金子 和 颜色 , - cts .

布料，金色和彩色图案，75克拉。

['væljuəb(ə)l] ['kʊkɪŋ] ['resəpɪz] .
VALUABLE COOKING RECIPES .
有价值的 烹饪 食谱 .

珍贵的烹饪食谱。

[ə; eɪ] [lɑːdʒ] [kə'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] ['resəpɪz] ['pɜːsənəli] ['testɪd] [baɪ] ['mɪstə(r)] . ['mʌri] ,
A large collection of economical recipes personally tested by Mr . Murrey ,
一个 大的 收藏 的 经济 食谱 亲自 测试 经过 先生 . 默里 ,

穆雷先生亲自测试过的大量经济实惠的食谱，

['fɔːmɪŋ] [ə; eɪ] [kʊk] [bʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [best] ['kærəktə(r)] .
forming a cook book of the best character .
成型 一个 厨师 书 的 这 最好的 特点 .

创作一本展现最佳风采的食谱。

12mo . , - ['peɪdʒɪz] , [klɒθ] , [niːt] ['stæmpɪŋ] [ɪn] [gəʊld] [ænd; ənd] ['kʌlə(r)] , - ['siːˌtiː'ɛs] .
12mo . , 128 pages , cloth , neat stamping in gold and color , 75 cts .
12mo . , - 页面 , 布 , 整洁的 冲压 在 金子 和 颜色 , - cts .

12开本，128页，布面精装，烫金和彩色图案整齐，75美分。

['eni] [ɒv; əv] [ðiːz] [bʊks] [kæn; kən] [biː; bi] [hæd; həd] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] ['bʊkselə(r)] ,
Any of these books can be had of your bookseller ,
任何 的 这些 图书 能 是 有 的 你的 书商 ,

这些书你都可以从书商那里买到。

[ɔː(r)] [wɪl] [biː; bi] [dɪ'lɪvəd] [æt; ət] ['eni] [ə'dres] [æt; ət] ['pʌblɪʃəz] - [ɪk'spens] , [ɒn] [rɪ'siːt] [ɒv; əv]
or will be delivered at any address at publishers ' expense , on receipt of
或者 将要 是 发表 在 任何 地址 在 出版商 - 费用 , 在 收据 的
['ædvətaɪzd] [praɪs] .
advertised price .
广告 价格 .

或者，在收到广告价格后，出版商将承担运费将商品送至任何地址。

[waɪt] , [stəʊks] , & ['ælən] ,
WHITE , STOKES , & ALLEN ,
白色的 , 斯托克斯 , & 艾伦 ,

怀特、斯托克斯和艾伦

['pʌblɪʃəz] ,
PUBLISHERS ,
出版商 ,

出版商，

- [fɪfθ] ['ævənjuː] , [njuː] [jɔːk] ['sɪti] .
182 Fifth Avenue , New York City .
- 第五 大街 , 新的 约克 城市 .

纽约市第五大道182号。

[-] [nəʊt] : ['maɪnə(r)] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erə(r)z] [hæv; həv] [biːn] [kə'rektɪd] [wɪ'ðaʊt] [nəʊt] .
Transcriber's Note : Minor typographical errors have been corrected without note .
转录员的 笔记 : 次要的 印刷 错误 有 到过 已更正 没有 笔记 .

转录者注：已更正一些细微的拼写错误，未作说明。

['veəriənt] ['spelɪŋz] [hæv; həv] [biːn] [rɪ'teɪnd] .
Variant spellings have been retained .
变体 拼写 有 到过 保留 .

保留了拼写变体。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


听书破万卷
开口如有神